cremio

Version 2.2
02/2012

Melitta Haushaltsprodukte
GmbH & Co. KG

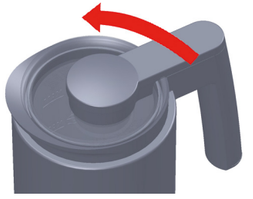
D-32372 Minden

Bedienungsanleitung
Operating Instructions
Guide d'utilisation
Gebruiksaanwijzing
Manual de Instrucciones
Istruzioni per l'uso
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Návod k obsluze
Руководство по эксплуатации
操作说明书
사용 설명서

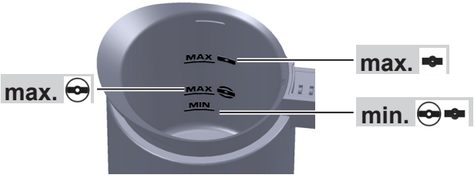
D
GB
FR
NL
ES
IT
SE
DK
CZ
RU
CN
KR

A

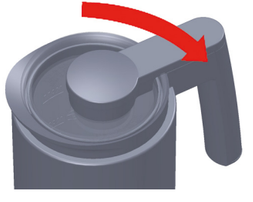
B



C



D



Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Melitta® Cremio Milchaufschäumers!

Wir freuen uns, Sie als Milchschaum- und Kaffeespezialitäten-Liebhaber begrüßen zu dürfen.

Mit Ihrem neuen Melitta® Cremio Milchaufschäumer werden Sie viele besondere Genussmomente erleben. Ob kalt oder warm – genießen Sie Ihre Lieblings-Kaffeespezialitäten mit allen Sinnen und lassen Sie sich verwöhnen!

Damit Sie und Ihre Gäste lange Freude am Melitta® Cremio haben, bitten wir Sie, die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen und gut aufzubewahren.

Falls Sie weitere Informationen benötigen oder Fragen zum Produkt haben, wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kunden Service* oder besuchen Sie uns im Internet unter *www.melitta.de, www.melitta.at oder www.melitta.ch*. Hier finden Sie auch nützliche Tipps und inspirierende Rezepte.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit Ihrem Melitta® Cremio!

Ihr Melitta® Cremio Team

* Deutschland: 0571 861900
Österreich: 0662 43 95 11 0
Schweiz: 062 388 98 30

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

⚠ Warnung!

Texte mit diesem Symbol enthalten Informationen zu Ihrer Sicherheit und weisen Sie auf mögliche Unfall- und Verletzungsgefahren hin.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Melitta® Cremio Milchaufschäumer ist ausschließlich für die Zubereitung von warmem und kaltem Milchschaum sowie für die Erwärmung von Milch geeignet.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z. B.: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.

Der bestimmungsgemäße Gebrauch umfasst,

- dass Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen, verstehen und berücksichtigen.
- dass Sie insbesondere die Sicherheitshinweise beachten.
- dass Sie den Melitta® Cremio innerhalb der Betriebsbedingungen einsetzen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.

Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch

Als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch gilt, wenn Sie den Melitta® Cremio anders einsetzen, als es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.

⚠ Warnung!

Durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch können Sie sich verletzen oder verbrühen.

Hinweis

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf einen nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch. Wenn Sie die Hinweise nicht einhalten, kann dies Ihre eigene Sicherheit und die des Geräts beeinträchtigen.

⚠ Warnung!

- Bewahren Sie u. a. folgende Gegenstände außerhalb der Reichweite von Kindern auf: Verpackungsmaterial und Kleinteile.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich vorher mit der Bedienung vertraut gemacht haben und über mögliche Gefahren unterrichtet sein.
- Lassen Sie niemals Kinder das Gerät unbeaufsichtigt benutzen oder unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts spielen.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn es sich in einwandfreiem Zustand befindet.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät, seinen Bestandteilen und dem mitgelieferten Zubehör vor.
- Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen.
- Greifen Sie während des Betriebs niemals in den Innenraum des Geräts.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und/oder Kenntnisse im Umgang mit elektrischen Geräten benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt und erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Beachten Sie auch die Sicherheitshinweise auf der nächsten Seite.

- Berühren Sie niemals heiße Flächen des Geräts.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an die Melitta® Service-Hotline:

  Deutschland: 0571 861900
  Österreich: 0662 43 95 11 0
  Schweiz: 062 388 98 30

⚠ Warnung!

Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags kann durch falsche Netzspannung, falsche oder beschädigte Anschlüsse und Netzkabel entstehen.

- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem Typenschild des Geräts angegeben ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose den geltenden Normen bezüglich der elektrischen Sicherheit entspricht. Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an eine Elektro-Fachkraft.
- Verwenden Sie niemals beschädigte Netzkabel (beschädigte Isolierung, blanke Drähte).
- Lassen Sie beschädigte Netzkabel ausschließlich durch den Hersteller oder durch qualifiziertes Fachpersonal ersetzen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit der zugehörigen Station.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf heißen Flächen oder in feuchten Räumen auf.

Beschreibung des Geräts

Legende zu Abbildung A (siehe Umschlag)

Nr.	Erklärung
1	Deckel
2	Dichtung
3	Rührstab
4	Milchbehälter
5	Handgriff
6	Bedientaste: Milch warm aufschäumen und Milch erwärmen
7	Bedientaste: Milch kalt aufschäumen
8	Station mit Netzkabel
9	Kabelaufwicklung
10	Aufsatz zum Aufschäumen von Milch (Cappuccino)
11	Aufsatz zum Aufschäumen von Milch (Latte Macchiato)
12	Aufsatz für das Erwärmen von Milch

Inbetriebnahme

- Spülen Sie das Innere des Geräts vorsichtig unter fließendem Wasser aus (siehe Seite 10).
- Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Sicherheitshinweise (siehe Seite 4 und 5) aufmerksam durch.

Aufstellen

Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und trockenen Fläche auf.

Anschließen

Stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.

Kaffee- und Milchspezialitäten zubereiten

Warmer Milchschaum	**Kalter Milchschaum**	**Milch erwärmen**
Einfüllmenge: 100 ml-200 ml		Einfüllmenge: 100 ml-400 ml
Öffnen Sie den Deckel, indem Sie diesen **gegen** den Uhrzeigersinn (**Abb. B**) drehen und nach oben abnehmen.		
Füllen Sie die gewünschte Menge Milch in den Behälter. Beachten Sie dabei die Min.- und Max.-Markierung im Behälter (**Abb. C**).		
Aufgeschäumte Milch dehnt sich aus und läuft bei einer Überschreitung der Max.-Markierung über.		
Schrauben Sie einen Aufsatz für Milchschaum (**Abb. A, Nr. 10/11**) auf den Rührstab.		Schrauben Sie den Aufsatz für Milch (**Abb. A, Nr. 12**) auf den Rührstab.
Setzen Sie den Deckel auf den Behälter und drehen Sie ihn **im** Uhrzeigersinn (**Abb. D**) bis zum Anschlag. Der Deckel muss bündig mit dem Handgriff abschließen.		
Drücken Sie die Taste (**Abb. A, Nr. 6**), wenn Sie **warmen** Milchschaum zubereiten möchten.	Drücken Sie die Taste (**Abb. A, Nr. 7**), wenn Sie **kalten** Milchschaum zubereiten möchten.	Drücken Sie die Taste (**Abb. A, Nr. 6**).
Die Kontrollleuchte in der entsprechenden Taste leuchtet. Die Milchzubereitung beginnt.		
Die Zubereitung stoppt automatisch. Der Motor stoppt und die Kontrollleuchte in der Taste verlischt.		
Drehen Sie den Deckel **gegen** den Uhrzeigersinn (**Abb. B**) und nehmen Sie ihn nach oben ab.		
Gießen Sie den Milchschaum in Ihr Trinkgefäß oder löffeln Sie ihn vorsichtig aus dem Behälter, um die Anti-Haft-Beschichtung des Behälters nicht zu beschädigen.		
Reinigen Sie den Melitta® Cremio (siehe Seite 10).		

Hinweise

- Für ein perfektes Milchschaumerlebnis verwenden Sie gekühlte Milch (7-8 °C).
- Sie können alle handelsüblichen Milchvarianten (unabhängig vom Fettgehalt) verwenden. Sogar Soja- und laktosefreie Milch lässt sich mit dem Melitta® Cremio perfekt aufschäumen. Für ein hervorragendes Milchschaumergebnis spielt der Eiweißgehalt eine wichtige Rolle. Je höher dieser ist, desto stabiler und feinporiger wird das Ergebnis.
- Öffnen Sie während der Zubereitung **nicht** den Deckel. Möglichkeit zum manuellen Abbruch: Drücken Sie erneut die Taste (**Abb. A, Nr. 6**) oder nehmen Sie das Gerät von der Station.

Rezepte

1. Cappuccino

- Verwenden Sie den Aufsatz zum Aufschäumen von Milch für einen Cappuccino (**Abb. A, Nr. 10**) und bereiten Sie warmen Milchschaum wie oben beschrieben zu.
- Füllen Sie Ihre Cappuccinotasse zuerst mit Espresso und fügen Sie dann Milchschaum hinzu (siehe Seite 8). Wir empfehlen ein Mengenverhältnis von 1/3 Espresso zu 2/3 Milchschaum.

2. Latte Macchiato

- Verwenden Sie den Aufsatz zum Milchaufschäumen für einen Latte Macchiato (**Abb. A, Nr. 11**) und bereiten Sie warmen Milchschaum wie oben beschrieben zu.
- Füllen Sie Ihr Latte-Macchiato-Glas mit der warmen Milch und dem Milchschaum (siehe Seite 8). Danach fügen Sie den Espresso hinzu. Wir empfehlen ein Mengenverhältnis von 2/3 Milch und 1/3 Milchschaum und 1 Tasse Espresso.

Reinigung und Pflege

- Spülen Sie das Innere des Geräts vorsichtig unter fließendem Wasser aus. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser auf die silberfarbenen Kontakte am Handgriff gelangt.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem handelsüblichen Geschirrspülmittel und einem weichen, angefeuchteten Tuch, um die Anti-Haft-Beschichtung des Behälters nicht zu beschädigen.
- Spülen Sie den jeweiligen Aufsatz vorsichtig unter fließendem Wasser ab.
- Wischen Sie das Äußere des Geräts und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab.

(!) Vorsicht!

Der Motor befindet sich im Deckel und kann durch eindringendes Wasser beschädigt werden.

- Reinigen Sie den Deckel niemals unter fließendem Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät niemals im Geschirrrspüler.

Benutzen Sie niemals spitze Gegenstände, um den Milchschaum zu entnehmen (führt zur Beschädigung der Beschichtung).

Hinweise

- Die Reinigung ist bei sofortigem Entfernen der Milchrückstände einfacher.
- Nutzen Sie bei hartnäckiger Verschmutzung den Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Milchsystem-Reiniger. Füllen Sie dazu 25 ml des Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Milchsystem-Reinigers in den Behälter und füllen Sie anschließend mit lauwarmem Wasser bis auf 250 ml auf. Lassen Sie die Reinigungslösung für einige Zeit einwirken und entfernen Sie anschließend hartnäckige Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen oder Schwamm.

Störungen beheben

Störung	Ursache	Maßnahme
Nach dem Drücken einer Taste blinkt das Symbol (**Abb. A, Nr .6**) dreimal.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig. Der Deckel muss bündig mit dem Handgriff abschließen.
	Das Gerät ist zu heiß.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Nach dem Drücken einer Taste leuchtet das Symbol (**Abb. A, Nr .7**) dreimal und verlischt anschließend, das Gerät startet nicht.	Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie den Deckel richtig. Der Deckel muss bündig mit dem Handgriff abschließen.
Das Gerät bricht den Vorgang vorzeitig ab, die Kontrollleuchte verlischt.	Der Behälter ist leer oder nicht bis zur Mindestmenge gefüllt und die Temperatur-überwachung hat ausgelöst.	Spülen Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
Die Milch wird nicht aufgeschäumt.	Die Füllmenge ist unterschritten, der Aufsatz kommt nicht in Kontakt mit der Milch.	Befüllen Sie den Behälter bis zur Min.-Markierung.
	Falscher Aufsatz verwendet.	Nutzen Sie einen Aufsatz zum Milchaufschäumen (**Abb. A, Nr. 10/11**).

Störung	Ursache	Maßnahme
Milchschaum schäumt oben aus dem Gerät heraus.	Das Gerät ist überfüllt.	Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen und anschließend reinigen.
	Falscher Aufsatz verwendet.	Richtigen Aufsatz verwenden.
Das Gerät bricht den Vorgang vorzeitig ab, beide Symbole blinken dreimal.	Der Motor ist überlastet.	Bitte nehmen Sie Kontakt zum Melitta® Kunden Service auf.

Wenden Sie sich an den Melitta® Kunden Service*, wenn die oben genannten Maßnahmen die Störung nicht beheben oder andere hier nicht aufgeführte Störungen auftreten:

*Deutschland: 0571 861900,
Österreich: 0662 43 95 11 0,
Schweiz: 062 388 98 30

Entsorgung

Entsorgen Sie das Gerät bitte umweltgerecht über geeignete Sammelsysteme.

Melitta Garantie

Zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsrechten, die dem Endabnehmer gegenüber dem Verkäufer zustehen, geben wir für dieses Gerät, sofern es bei einem von uns aufgrund seiner Beratungskompetenz autorisierten Händler erworben wurde, eine Herstellergarantie zu folgenden Bedingungen:

1. Die Garantiezeit beginnt mit dem Tag des Verkaufs an den Endabnehmer. Sie beträgt 24 Monate. Das Kaufdatum ist durch eine Kaufquittung zu belegen. Das Gerät wurde für den Gebrauch im Haushalt konzipiert und konstruiert und ist nicht für eine gewerbliche Nutzung geeignet. Garantieleistungen führen weder zu einer Verlängerung noch zu einem Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät oder eingebaute Ersatzteile.

2. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir alle Mängel des Gerätes, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

3. Nicht unter die Garantie fallen Mängel, die durch unsachgemäßen Anschluss, unsachgemäße Handhabung oder Reparaturversuche durch nicht autorisierte Personen entstanden sind. Das Gleiche gilt bei Nichtbeachtung der Gebrauchs-, Pflege- und Wartungsanweisung sowie der Verwendung von Verbrauchsmaterialien (z. B. Reinigungs- und Entkalkungsmittel oder Wasserfilter), die nicht den Originalspezifikationen entsprechen. Verschleißteile (z. B. Dichtungen und Ventile) und leicht zerbrechliche Teile wie Glas sind von der Garantie ausgenommen.

4. Die Abwicklung von Garantieleistungen erfolgt jeweils über die für das betreffende Land bestehende Service-Hotline* (siehe Angaben unten).

5. Diese Garantiebestimmungen gelten für in der Bundesrepublik Deutschland, Österreich und der Schweiz gekaufte und genutzte Geräte. Werden Geräte im Ausland gekauft oder dorthin gebracht, werden Garantieleistungen nur im Rahmen von für dieses Land geltenden Garantiebestimmungen erbracht.

*DE
Melitta Haushaltsprodukte GmbH & Co. KG
Melitta Str. 44
32427 Minden
Telefon: 0571 86 1900

AT
Melitta GmbH
Münchner Bundesstraße 131
5021 Salzburg
Telefon: 0662 43 95 11 0

CH
Melitta GmbH
Bahnhofstrasse 47
4622 Egerkingen
Telefon: 062 388 98 30

Dear Customer,

Congratulations on buying your Melitta® Cremio milk frother!

We would like to welcome you as a milk froth lover and as someone who enjoys a variety of coffee specialties. With your new Melitta® Cremio milk frother, you will experience many special moments of enjoyment. Whether cold or warm - enjoy your favourite coffee specialities and indulge yourself with all your senses!

Please read these operating instructions carefully and thoroughly and keep them in a safe place so that you and your guests can enjoy the Melitta® Cremio for a long time.

Should you require more information or if you have any questions on this milk frother, please contact us directly (+49 571 86 1900) or visit us on the Internet at *www.melitta.de*. Here you will also find useful tips and inspiring recipes.

We extend our best wishes for your satisfaction with the Melitta® Cremio.

Your Melitta® Cremio team

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Information about these operating instructions

⚠ Warning!

Sections with this symbol contain information for your safety and indicate possible accident and injury hazards.

Intended use

The Melitta® Cremio milk frother is exclusively designed for the preparation of warm and cold milk froth as well as for heating milk.

This appliance is intended for home use and in similar settings, such as: Employee kitchens in stores, offices and other commercial areas; in agricultural facilities; by customers at hotels, motels and other housing facilities; at bed and breakfasts.

Intended use includes,

- that you carefully read, understand, and comply with the operating instructions.
- that you particularly comply with the safety instructions.
- that you use the Melitta® Cremio within the operating conditions specified in these instructions.

Non-intended use

Non-intended use applies when you use the Melitta® Cremio in a manner that differs from the use described in these operating instructions.

⚠ Warning!

Through non-intended use you can injure or scald yourself.

Note

The manufacturer bears no liability for damage attributed to improper use.

General safety instructions

Please read the following instructions carefully. Failure to comply with the instructions can affect your own safety and the safety of the appliance.

⚠ Warning!

- Keep the following objects out of the reach of children: packaging materials and small parts.
- All persons using the appliance must be familiar with the operation of the appliance beforehand, and they must be instructed in the possible hazards associated with the appliance.
- Never allow children to use the appliance or play near the appliance unsupervised.
- Only use this appliance if it is in faultless condition.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not make any changes to the appliance, its components or to the accessories supplied.
- Never touch the appliance with wet hands or feet.
- Never reach into the interior of the appliance when it is in operation.
- The appliance is not designed to be used by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities, or with lack of experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety and have received instructions from this person in how to use the appliance.
- Never touch hot surfaces on the appliance.
- Never attempt to repair the appliance yourself. If repairs are necessary please contact the Melitta® Service Hotline (+49 571 86 1900) only.

⚠ Warning!

Danger of fire and electric shock due to incorrect supply voltage, incorrect or damaged connections and power cord.

- Ensure that the supply voltage agrees with the supply voltage specified on the type plate of the appliance.
- Ensure that the power outlet meets the applicable standards for electrical safety. If in doubt contact a qualified electrician.
- Never use damaged power cords (damaged insulation, bare wires).
- Only have the damaged power-supply cord replaced by the manufacturer or by qualified specialists.
- Appliance is only to be used with the stand provided.
- Never place the appliance on hot surfaces or in wet areas.

Appliance description

Legend for Fig. A (see cover)

No.	Explanation
1	Lid
2	Sealing
3	Frothing rod
4	Container
5	Handle
6	Button: to froth warm milk & heat milk
7	Button: to froth cold milk
8	Station with power-supply cord
9	Cord storage
10	Milk frothing attachment (cappuccino)
11	Milk frothing attachment (latte macchiato)
12	Milk heating attachment

Starting up

- Carefully rinse the inside of the appliance under running water (see page 23).
- Carefully read the safety instructions before starting up (see page 18+19).

Setting up

Place the appliance on a stable, even, and dry surface.

Connect

Plug the cord into an appropriate power outlet.

Preparation of coffee- & milk specialities

Warm milk froth	Cold milk froth	Heating milk
Filling quantity: 100 ml - 200 ml		Filling quantity: 100 ml - 400 ml
Open the lid by turning it anti-clockwise (**Fig. B**) and remove it.		
Pour the desired amount of milk into the container. Pay attention to the min. and max. filling levels on the container (**Fig. C**).		
Frothed milk expands and will overflow if it is filled above the max. level.		
Screw the milk froth attachment (**Fig. A, No. 10/11**) onto the frothing rod.		Screw the milk attachment (**Fig. A, No. 12**) onto the frothing rod.
Place the lid on the container and turn it clockwise (**Fig. D**) as far as possible. The closed lid must be aligned with the handle.		
Press the button (**Fig. A, No. 6**), if you want to prepare warm milk froth.	Press the button (**Fig. A, No. 7**), if you want to prepare cold milk froth.	Press the button (**Fig. A, No. 6**).
The indicator light on the respective button is illuminated. The milk froth preparation starts.		
The preparation stops automatically. The motor stops and the indicator light on the button turns off.		
Turn the lid anti-clockwise (**Fig. B**) and remove it.		
Pour the milk or milk froth in your cup or spoon it carefully out of the container, without damaging the non-stick coating.		
Clean the Melitta® Cremio (see page 23).		

Note

- Use refrigerated milk to prepare your milk froth (7-8 °C).
- You can use all kinds of standard milk variants (independent of fat level). Even soy or lactose free milk can be frothed perfectly with Melitta® Cremio. The protein content is relevant for an excellent milk froth result. The higher the proportion the more stable and fine pored the result.
- Keep the lid closed during preparation. Press the button (**Fig. A, No. 6**) or again or remove the appliance from the station to stop the preparation manually.

Recipes

1. Cappuccino

- Use the milk frothing attachment for a cappuccino (**Fig. A, No. 10**) and prepare the warm milk froth according to the list above.
- At first fill the Espresso into your cappuccino cup, afterwards add the milk froth (see page 21). For a perfect cappuccino we recommend a proportion of 1/3 espresso and 2/3 milk froth.

2. Latte Macchiato

- Use the milk frothing attachment for a latte macchiato (**Fig. A, No. 11**) and prepare the warm milk froth according to the list above.
- At first fill the prepared milk and the milk froth (see page 21) into the latte macchiato glas, afterwards add the espresso. For a perfect latte macchiato we recommend a proportion of 2/3 milk and 1/3 milk froth and a cup of espresso.

Cleaning and maintenance

- Carefully rinse the inside of the appliance under running water.
- Clean the appliance with a soft, damp cloth and ordinary washing up liquid to avoid a damaging of the non-stick coating inside the container. Make sure that the silver-coloured contacts on the handle do not get wet.
- Carefully rinse the attachment under running water.

(!) Caution!

The motor is located in the lid and can be damaged if it gets wet.
- Never rinse the lid under running water.
- Never wash the appliance in the dishwasher.

Never use sharp or pointed objects to extract the milk froth (could cause damages to the non-stick coating).

Note

- Cleaning is easier if you clean the appliances inmediately after use.
- In the case of persistent soiling please use the Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Milk System Cleaning Liquid (Fill 25 ml of the Milk System Cleaning Liquid into the appliance and add water up to 250 ml). Let the mixture of water and Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Milk System Cleaning Liquid act upon for a few moments. Afterwards remove persistent soiling with a smooth cloth or sponge.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
After pressing a button, the indicator light (**Fig. A, No. 6**) flashes three times.	The lid is not closed properly.	Close the lid properly. The closed lid must be aligned with the handle.
	The appliance is too hot.	Let the appliance cool down.
After pressing a button, the indicator light (**Fig. A, No. 7**) flashes three times and after that switches off, the appliance doesn't start.	The lid is not closed properly.	Close the lid properly. The closed lid must be aligned with the handle.
The appliance stops the process too early, and the indicator light turns off.	The container is empty or not filled to the minimum level and the temperature monitoring function was triggered.	Rinse out the appliance and let it cool down.
No milk froth	Not enough milk, the attachment doesn't touch the milk.	Fill up until min. mark.
	Wrong whisk.	Use a whisk for frothing (**Fig. A, No 10/11**).
Milk froth is overflowing out of the top of the appliance.	The appliance is overfilled.	Disconnect the plug. Let the appliance cool down and then clean it.
	Wrong whisk.	Use the right whisk.

Problem	Cause	Solution
The milk frother stops the process and the indicator lamps are flashing three times.	Motor is overloaded.	Please contact the customer service.

Contact the Melitta® customer service (+49 571 86 1900) if the above mentioned measures do not help to solve the problem.

Disposal

Please dispose the appliance in an environmentally responsible manner via suitable collection systems.

Terms of guarantee

In addition to the legal guarantee claims, to which the end user is entitled relative to the seller, for this device, if it was purchased from a dealer authorized by Melitta® due to his consulting competence, we grant a manufacturer's guarantee under the following conditions:

1. The guarantee period begins with the day the product was sold to the end user. The guarantee is 24 months. The purchase date of the device must be verified by a purchase receipt. The device was designed and built for household use only. It is not dedicated for a commercial use. Guarantee performances lead neither to an extension of the guarantee period nor to a new beginning of the guarantee period for the device or installed spare parts.

2. Within the guarantee period we will correct all device defects that are based on material or manufgacturing errors, through repair or replacement of the device at our discretion. Replace parts become the property of Melitta®.

3. Defects that occurred due to improper connection, improper handling, or repair attempts by nonauthorized persons are not covered by the guarantee. The same applies for failure to comply with the use, care, and maintenance instructions as well for the use of consumables (e.g. cleaning and decalcifying agents or waterfilters) that do not correspond to the original specifications. Wear parts (e.g. seals and valves) and fragile parts like glass are excluded from the guarantee.

4. Guarantee performances are processed via the Service Hotlines for the respective country* (see information below).

5. These guarantee conditions apply for devices purchased and used in UK. If devices are purchased in foreign countries or brought into foreign countries, then guarantee performances will only be provided as specified in the guarantee conditions applicable for this country.

*Melitta Haushaltsprodukte GmbH & Co. KG
Ringstraße 99
D-32427 Minden

www.melitta.de
0049 571 861900

Chère cliente, cher client!

Nous vous félicitons pour l'achat de votre mousseur à lait Cremio de Melitta®.

Nous nous réjouissons de vous accueillir comme gourmet et amateur de mousse de lait gourmande et de spécialités de café.

Avec votre nouveau mousseur à lait Cremio de Melitta® vous aurez de nombreux moments savoureux. Que ce soit une boisson chaude ou froide - Savourez vos spécialités de café préférées en ouvrant tous vos sens et laissez vous emporter.

Afin que vous et vos invités puissiez profiter le plus longtemps possible de votre Cremio de Melitta®, lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le soigneusement.

En cas de demande d'informations supplémentaires ou d'autres questions relatives au produit, vous pouvez vous adresser directement à nous* ou vous rendre sur notre site *www.melitta.fr*, *www.mellita.be* ou *www.melitta.ch*. Retrouvez également toutes les astuces et des idées de recettes gourmandes en vous connectant sur notre rubrique «Plaisirs café».

Nous vous souhaitons d'excellents moments de dégustations avec votre Cremio de Melitta® !

Votre équipe Cremio de Melitta®

* France: 0 970 805 105
Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 30
Suisse: 062 388 98 30

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Consignes relatives au mode d’emploi

⚠ Avertissement!

Les textes présentant ce symbole contiennent des informations relatives à votre sécurité et vous informent d’un éventuel risque d’accident et de blessure.

Emploi réglementaire

Le mousseur à lait Cremio de Melitta® est uniquement conçu pour la préparation de mousse de lait chaude et froide et pour le réchauffement du lait.

Cet appareil est destiné à des applications domestiques et similaires comme les cuisines pour les employés de magasins, bureaux et autres domaines industriels ; dans les propriétés agricoles ; par les clients d‘hôtels, de motels et autres hébergements, dans les pensions.

L’emploi réglementaire comprend,

- la lecture attentive, la compréhension et le respect du mode d’emploi.
- en particulier le respect des consignes de sécurité.
- l’utilisation de Cremio de Melitta® dans le cadre des conditions d’utilisation décrites dans ce mode d’emploi.

Emploi non-réglementaire

Un emploi non-réglementaire à lieu, si vous utiliser Cremio de Melitta® dans un cadre différent des conditions d'utilisation décrites dans ce mode d'emploi.

⚠ Avertissement!

Suite à un emploi non réglementaire, vous risquez de vous blesser ou de vous brûler.

Remarque

Le fabricant n'est pas tenu responsable des dégâts faisant suite à un emploi non réglementaire.

Consignes générales de sécurité

Veuillez lire attentivement les consignes suivantes. Le non respect de ces consignes risque de nuire à votre propre sécurité ainsi qu'à celle de l'appareil.

⚠ Avertissement!

- Tenir les objets suivants, entre autres, hors de portée des enfants: matériaux d'emballage et petites pièces.
- Toutes les personnes se servant de l'appareil doivent avant toute chose se familiariser avec le mode d'emploi et être informées des risques encourus.
- Ne jamais laisser des enfants utiliser l'appareil sans surveillance ou jouer sans surveillance à proximité.
- Utiliser uniquement l'appareil lorsqu'il est en bon état.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- N'apporter aucune modification à l'appareil, à ses composants ni aux accessoires fournis.
- Ne jamais toucher l'appareil avec des mains ou des pieds humides ou mouillés.
- Pendant son fonctionnement, ne jamais tenter d'accéder à la partie intérieure de la machine.
- L'appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des déficiences physiques, auditives ou mentales ou bien sans expérience et/ou connaissance, elles doivent être assistées par une personne responsable de leur sécurité qui leur donne des instructions quant à l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais essayer de réparer vous-même l'appareil. Pour d'éventuelles réparations, adressez-vous exclusivement à la hotline de service de Melitta® :

  France: 0 970 805 105
  Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 30
  Suisse: 062 388 98 30

⚠ Avertissement!

Risque d'incendie ou d'électrocution suite à une mauvaise tension de secteur, à des raccords ou cordons d'alimentation inappropriés ou endommagés.

- Veiller à ce que la tension du secteur corresponde à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Veiller à ce que la prise soit conforme aux normes en vigueur relatives à la sécurité électrique. En cas de doute, s'adresser à un électricien spécialisé.
- Ne jamais utiliser de cordons d'alimentation endommagés (isolation endommagée, fils dénudés).
- Faire remplacer les cordons d'alimentation endommagés uniquement par le fabricant ou par un technicien qualifié.
- Utiliser l'appareil uniquement avec le socle électrique qui lui appartient.
- Ne jamais poser la machine sur des surfaces chaudes ou dans des pièces humides.

Description de la machine

Légende relative à la figure A (voir couverture)

Nº	**Explication**
1	Couvercle
2	Fermeture hermétique
3	Axe rotatif
4	Récipient avec revêtement anti-adhésif
5	Poignée du récipient
6	Bouton pour mousse de lait chaude ou lait chaud (voyant rouge)
7	Bouton pour mousse de lait froide (voyant bleu)
8	Base avec cordon d'alimentation
9	Rangement pour cordon d'alimentation
10	Axe rotatif pour mousseur à lait (Cappuccino)
11	Axe rotatif pour mousseur à lait (Latte Macchiato)
12	Batteur pour lait chaud

Mise en service

- Rincez l'intérieur de la machine prudemment sous l'eau courante (voir page 36).
- Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité avant la mise en service (voir page 30 et 31).

Installation

Installez l'appareil sur une surface stable, plane et sèche.

Branchement

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée.

Préparation de boissons gourmandes à base de café et de mousse de lait

Mousse de lait chaude	**Mousse de lait froide**	**Préparation de lait chaud**
Remplir la quantité requise : 100 ml - 200 ml		Remplir la quantité requise : 100 ml - 400 ml
Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**fig. B**) et soulevez-le.		
Versez la quantité de lait souhaitée dans le récipient. Respectez minutieusement les repères MIN et MAX du réservoir (**fig. C**).		
Le lait mousseux prend plus de place et déborde en cas de dépassement du repère MAX.		
Vissez l'embout pour la mousse de lait (**fig. A, nº 10/11**) sur l'axe rotatif.		Vissez le batteur pour le lait (**fig. A, nº 12**) sur l'axe rotatif.
Replacez le couvercle sur le réservoir et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (**fig. D**) jusqu'en butée. Le couvercle doit se fermer correctement sur la poignée.		
Appuyez sur le bouton (**fig. A, nº 6**) pour préparer une mousse de lait chaude.	Appuyez sur le bouton (**fig. A, nº 7**) pour préparer une mousse de lait froide.	Appuyez sur le bouton (**fig. A, nº 6**) pour préparer du lait chaud.
Lorsque le témoin lumineux de la touche correspondante s'allume, la préparation de lait démarre.		
La préparation s'arrête automatiquement. Le moteur s'arrête et le témoin lumineux de la touche s'éteint.		
Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**fig. B**) et retirez-le par le haut.		
Versez la mousse de lait dans votre tasse ou servez-vous d'une cuillère en prenant soin de ne pas endommager la surface anti-adhésive.		
Nettoyez le Cremio de Melitta® selon les consignes (voir page 36).		

Remarque

- Utiliser de préférence du lait froid (7-8 °C).
- Vous pouvez utiliser n'importe quel type de lait frais (indépendamment du niveau de graisse de celui-ci). Avec Cremio de Melitta®, vous pouvez même émulsionner parfaitement du lait de soja ou du lait sans lactose. Pour une mousse parfaite très fine, nous recommandons d'utiliser du lait avec une forte teneur en protéine.
- Pour interrompre la préparation manuellement, maintenez le couvercle fermé pendant la préparation. Appuyez sur le bouton préalablement sélectionné ou ou retirer l'appareil du socle d'alimentation.

Recettes

1. Cappuccino

- Utilisez l'emulsionneur à lait pour un Cappucino (**fig. A, nº 10**) et préparez la mousse de lait chaude selon les instructions ci-dessus.
- Versez d'abord le café expresso dans votre tasse, ajoutez ensuite la mousse de lait (voir page 34). Pour un Cappuccino parfait nous recommandons la proportion suivante : 1/3 de café expresso et 2/3 de mousse de lait.

2. Latte Macchiato

- Utilisez l'emulsionneur à lait pour un latte macchiato (**fig. A, nº 10**) et préparez la mousse de lait chaude selon les instructions ci-dessus.
- Versez d'abord le lait et la mousse de lait (voir page 34) dans votre tasse, ajoutez ensuite le café expresso. Pour un parfait latte macchiato nous recommandons la proportion suivante : 2/3 de lait et 1/3 mousse de lait et café expresso.

Nettoyage et entretien

- Rincez l'intérieur de la machine prudemment sous l'eau courante.
- Nettoyez la machine avec un produit usuel pour laver la vaisselle et un chiffon doux et humide afin de ne pas endommager le revêtement anti-adhésif du réservoir. Veillez à ce que l'eau ne pénètre par sur les contacts argentés de la poignée.
- Nettoyez les éléments amovibles prudemment sous l'eau courante.

(!) Prudence!

Le moteur se trouve dans le couvercle et peut être endommagé si l'eau s'y infiltre.

– Ne jamais nettoyer le couvercle sous l'eau courante.
– Ne jamais nettoyer l'appareil au lave-vaisselle.

Ne jamais utiliser d'objet coupant ou pointu pour extraire l'accessoire mousseur à lait (cela peut endommager l'appareil).

Remarque

– Pour un nettoyage plus facile, entrenez régulièrement votre appareil tout de suite après usage.
– Pour un nettoyage hygiénique parfait, nous vous recommandons d'utiliser régulièrement le produit Nettoyant Pour Le System Lait "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES". (Dosage: Versez 25 ml de Nettoyant Pour Le System Lait "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES au sein du Cremio et ajoutez de l'eau jusqu'à la graduation 250 ml). Laissez le mélange de l'eau et du nettoyant Melitta® agir et retirez ensuite les résidus encore présents à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon lisse.

Un problème, une solution

Problème	Origine	Solution
Après avoir pressé le bouton, le voyant luminueux clignote trois fois (**fig. A, nº 6**).	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez le couvercle correctement. Le couvercle doit être aligné exactement sur la poignée.
	L'appareil est trop chaud.	Laissez l'appareil refroidir.
Après avoir pressé le bouton, le voyant luminueux clignote trois fois (**fig. A, nº 7**) puis s'éteind, l'appareil ne se met pas en marche.	Le couvercle n'est pas fermé correctement.	Fermez le couvercle correctement. Le couvercle doit être aligné exactement sur la poignée.
L'appareil interrompt la procédure trop tôt, le témoin lumineux s'éteint.	Le réservoir est vide ou pas rempli jusqu'au repère MIN et le processus de sécurité de la température s'est déclenché.	Nettoyez la machine et laissez-la refroidir.
Pas de mousse de lait origine	Quantité de lait insuffisante, elle n'atteind pas l'axe rotatif.	Remplir jusqu'à la graduation min.
	Mauvais fouet	Utilisez un fouet pour émulsionner (**fig. A, nº 10/11**).

Problème	Origine	Solution
La mousse de lait déborde du couvercle.	La machine est trop rempli.	Retirer la prise. Laissez refroidir la machine puis la nettoyer. Renouveler l'opération en respectant les quantités (p. 34).
	Mauvais fouet	Utilisez un autre fouet.
L'appareil s'arrête et le voyant lumineux clignote trois fois.	Mauvais fouet	Merci de contactez le service consommateur.

Adressez-vous à la hotline de service de Melitta®*, si vous n'avez pas pu résoudre les problèmes avec les mesures indiquées ici.

*France: 0 970 805 105
Belgique / Luxembourg: 0032 9 331 52 30
Suisse: 062 388 98 30

Fin de vie du produit

Pour le respect de l'environnement, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage.

Garantie Melitta®

Outre les droits de garantie appartenant à l'utilisateur final vis-à-vis du vendeur, nous fournissons avec cet appareil une garantie constructeur aux conditions suivantes, à condition que la machine ait été acquise auprès d'un revendeur agréé :

1. La période de garantie prend effet à la date d'achat de la machine par l'utilisateur final. Elle est de 2 ans. La date d'achat de la machine doit être indiquée sur une preuve d'achat. La machine a été conçue et fabriquée pour un usage domestique et non pour un usage industriel.

2. Pendant la période de garantie, nous nous chargeons de remédier à tous les défauts de la machine, faisant suite à un défaut de matériel ou de fabrication, et procédons, selon notre choix, à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Les pièces remplacées sont alors la propriété de Melitta®.

3. Sont exclus de la garantie les défauts liés à un branchement non conforme, à une manipulation nonconforme ou à des tentatives de réparation par des personnes non autorisées. Il en va de même en cas de non-respect des consignes d'utilisation, de maintenance et d'entretien, ainsi qu'en cas d'utilisation de consomm ables (produits de nettoyage, de détartrage ou filtre à eau) non conformes aux spécifications. Les pièces d'usure (telles que les joints et vannes par ex.) et les pièces facilement cassables comme le verre, sont également exclus de la garantie.

4. Les garanties sont appliquées par l'assistance téléphonique* (Service Consommateur au N° Azur 0 810 400 424).

Ces conditions de garantie sont valables pour les machines achetées et utilisées en France, Belgique ou Suisse. Lorsque des machines sont achetées à l'étranger ou importées là-bas, les prestations de garantie sont uniquement appliquées dans le cadre des conditions de garantie en vigueur dans ce pays.

* FR

Melitta France SAS
Service consommateurs
02570 Chézy sur Marne

www.melitta.fr
0970 805 105

BE

Melitta België N.V.
9160 Lokeren
België/Belgique

www.melitta.be

CH

Melitta GmbH,
Abt. Kundendienst
4622 Egerkingen

www.melitta.ch
Tel: 062 388 98 30

Geachte klant!

Van harte gefeliciteerd met de aankoop van uw Melitta® Cremio-melkopschuimer!

Het verheugt ons u als liefhebber en genieter van melkschuim- en koffiespecialiteiten te mogen begroeten.

Van de nieuwe Melitta® Cremio-melkopschuimer zult u vele bijzondere momenten kunnen genieten. Of het nu om een koud of een warm drankje gaat; geniet met al uw zintuigen van uw lievelings-koffiespecialiteiten en laat u verwennen!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze zorgvuldig, zodat u en uw gasten lang plezier zullen hebben van de Melitta® Cremio.

Hebt u behoefte aan verdere informatie of hebt u nog vragen over dit product, neem dan direct contact met ons op* of bezoek ons op het internet via *www.melitta.nl* of *www.melitta.be*. Hier vindt u ook nuttige tips en inspirerende recepten.

Wij wensen u veel plezier met de Melitta® Cremio!

Het Melitta® Cremio-team

* Nederland: 0031 183 642 642, België: 0032 9 331 52 30

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Opmerkingen bij deze gebruiksaanwijzing

⚠ Waarschuwing!

Teksten met dit symbool bevatten informatie m.b.t. de veiligheid en wijzen op mogelijke gevaren voor ongevallen of letsel.

Reglementaire toepassing

De Melitta® Cremio-melkopschuimer is uitsluitend bestemd voor het bereiden van warm en koud melkschuim en voor het verwarmen van melk.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en in vergelijkbare toepassingen, zoals: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen; in de agrarische sector; door klanten in hotels, motels en op andere logeeradressen; in bed-and-breakfast-pensions.

De reglementaire toepassing omvat het volgende:

- dat u de gebruiksaanwijzing aandachtig leest, begrijpt en opvolgt;
- dat u met name de veiligheidsinstructies opvolgt;
- dat u de Melitta® Cremio binnen de omstandigheden gebruikt die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.

Niet-reglementaire toepassing

Als niet-reglementaire toepassing geldt, wanneer u de Melitta® Cremio op een andere wijze gebruikt, dan in de gebruiksaanwijzing wordt omschreven.

⚠ Waarschuwing!

Door niet-reglementair gebruik kunt u zich verwonden of zich verbranden.

Opmerking

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die het gevolg is van niet-reglementair gebruik.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de onderstaande aanwijzingen alstublieft zorgvuldig door. Als u de instructies niet opvolgt, kan dit uw eigen veiligheid en die van het apparaat reduceren.

⚠ Waarschuwing!

- Bewaar onder andere de volgende voorwerpen buiten het bereik van kinderen: verpakkingsmateriaal en kleine onderdelen.
- Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten de bediening vooraf hebben leren kennen en op de hoogte zijn van mogelijke gevaren.
- Laat kinderen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken of zonder toezicht in de buurt van het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen, wanneer het in een onberispelijke toestand is.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Voer geen veranderingen uit aan het apparaat, de onderdelen en de meegeleverde accessoires.
- Raak het apparaat nooit met natte of vochtige handen of voeten aan.
- Grijp tijdens de werking nooit in de binnenruimte van het apparaat.
- Het apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of psychische vermogens of met gebrek aan ervaring en/of kennis, behalve wanneer zij door een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, worden begeleid en van deze persoon aanwijzingen krijgen hoe het apparaat moet worden gebruikt.
- Raak hete oppervlakken van het apparaat nooit aan.
- Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
  Neem voor eventuele reparaties uitsluitend contact op met de Melitta® Service-Hotline.

  Nederland: 0031 183 642 642
  België: 0032 9 331 52 30

⚠ Waarschuwing!

Brandgevaar en gevaar voor elektrische schokken door verkeerde netspanning, verkeerde of beschadigde aansluitingen en netsnoer.

- Controleer of de netspanning overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Controleer of het stopcontact aan de geldende normen voor elektrische veiligheid voldoet. Neem in geval van twijfel contact op met een elektricien.
- Gebruik nooit een beschadigd netsnoer (beschadigde isolatie, blanke draden).
- Laat een beschadigd netsnoer uitsluitend vervangen door de fabrikant of gekwalificeerd vakpersoneel.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met het bijbehorende station.
- Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken of in vochtige ruimtes.

Beschrijving van het apparaat

Legenda bij afbeelding A (zie omslag)

nr.	Toelichting
1	Deksel
2	Afsluiting
3	Roerstaaf
4	Reservoir
5	Handgreep
6	Bedieningstoets: melk warm opschuimen & melk verwarmen
7	Bedieningstoets: melk koud opschuimen
8	Basis station met snoer
9	Snoer opberger
10	Melkopschuim element (Cappuccino)
11	Melkopschuim element (Latte Macchiato)
12	Opzetstuk voor het verwarmen van melk

Ingebruikname

- Spoel het binnenste van het apparaat voorzichtig af onder stromend water. (zie pagina 50)
- Lees voor de ingebruikname de veiligheidsinstructies (zie pagina 44+45) aandachtig door.

Opstellen

Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en droge ondergrond.

Aansluiten

Steek het netsnoer in een geschikt stopcontact.

Bereiding van koffie- & melkspecialiteiten

<table>
<tr><th>Warm melkschuim bereiden</th><th>Koud melkschuim bereiden</th><th>Melk verwarmen</th></tr>
<tr><td colspan="2">Vulhoeveelheid:
100 ml - 200 ml</td><td>Vulhoeveelheid:
100 ml - 400 ml</td></tr>
<tr><td colspan="3">Open het deksel door dit tegen de wijzers van de klok in (afb. B) te draaien en naar boven te verwijderen.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Giet de gewenste hoeveelheid melk in het reservoir. Let daarbij op de min.- en max.-markering in het reservoir (afb. C).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Opgeschuimde melk neemt toe en loopt over bij het overschrijden van de max.-markering.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Schroef het opzetstuk voor melkschuim (afb. A, nr. 10/11) op de roerstaaf.</td><td>Schroef het opzetstuk voor melk (afb. A, nr. 12) op de roerstaaf.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Plaats het deksel op het reservoir en draai dit met de wijzers van de klok mee (afb. D) tot de aanslag. Het deksel moet gelijk met de handgreep afsluiten.</td></tr>
<tr><td>Druk op toets (afb. A, nr. 6), wanneer u warm melkschuim wilt bereiden.</td><td>Druk op toets (afb. A, nr. 7), wanneer u koud melkschuim wilt bereiden.</td><td>Druk op toets (afb. A, nr. 6).</td></tr>
<tr><td colspan="3">Het controlelampje van de desbetreffende toets brandt. De bereiding van het melkschuim begint.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Het bereiden stopt automatisch. De motor stopt en het controlelampje van de toets gaat uit.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Draai het deksel tegen de wijzers van de klok in (afb. B) en neem het deksel er naar boven af.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Giet het melkschuim in uw kopje of schep het voorzichtig met een lepel uit het reservoir zonder schade te verrichten aan de antikleeflaag van het reservoir.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Reinig de Melitta® Cremio (zie pagina 50).</td></tr>
</table>

Opmerking

- Gebruik bij voorkeur koude melk (7-8 °C).
- U kunt alle standaard soorten melkvariëteiten gebruiken (ongeacht het vetgehalte).Zelfs sojamelk of lactosevrije melk kunnen perfect worden opgeschuimd met Melitta® Cremio. Voor een excellent melkschuim is het proteïnegehalte bepalend. Hoe groter de verhouding, hoe stabieler het resultaat en hoe fijner de poriën.
- Houd het deksel tijdens het bereiden gesloten. Druk opnieuw op toets of , of neem het apparaat uit het station om de bereiding handmatig af te breken.

Recepten

1. Cappuccino

- Gebruik het opzetstuk voor melkschuim voor een cappuccino (**afb. A, nr. 10**) en bereid het warme melkschuim volgens bovenstaande lijst.
- Eerst de espresso in uw cappuccino kop doen, daarna het melkschuim toevoegen (zie ook pagina 48). Voor een perfecte cappuccino bevelen wij u een verhouding 1/3 espresso en 2/3 melkschuim aan.

2. Latte Macchiato

- Gebruik het opzetstuk voor melkschuim voor een latte macchiato (**afb. A, nr. 11**) en bereid het warme melkschuim volgens bovenstaande lijst.
- Eerst het latte macchiato glas vullen met de bereide melk en het melkschuim (zie pagina 48), daarna de espresso toevoegen. Voor een perfecte latte macchiato adviseren we een verhouding van 2/3 melk en 1/3 melkschuim en espresso.

Reiniging en onderhoud

- Spoel het binnenste van het apparaat voorzichtig af onder stromend water.
- Reinig het apparaat met een gangbaar afwasmiddel en een zachte, vochtig gemaakte doek om de anti-kleeflaag van het reservoir niet te beschadigen. Let erop dat er geen water op de zilverkleurige contacten op de handgreep komt.
- Spoel het desbetreffende opzetstuk voorzichtig af onder stromend water.

(!) Voorzichtig!

De motor bevindt zich in het deksel en kan door binnendringend water worden beschadigd.

– Reinig het deksel nooit onder stromend water.
– Reinig het apparaat nooit in de vaatwasmachine.

Gebruik nooit scherpe of puntige voorwerpen om het melkschuim te verwijderen (kan schade veroorzaken aan de coating).

Opmerking

– Schoonmaken is eenvoudiger wanneer u het apparaat onmiddellijk na gebruik schoonmaakt.
– In het geval van hardnekkige vervuiling kunt u gebruik maken van de Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Melk Systeem Reiniger (Dosering: Vul 25 ml van de Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Melk Systeem Reiniger in de Cremio en voeg water toe tot 250 ml). Laat het mengsel van de Melitta® Melk Systeem Reiniger en water inwerken en daarna hardnekkig vuil verwijderen met een zachte doek of spons.

Storingen verhelpen

Storing	Oorzaak	Maatregel
Na het indrukken van een knop, knippert het indicatielampje (**afb. A, nr. 6**) drie keer.	Het deksel is niet goed gesloten.	Sluit het deksel correct. Het deksel moet gelijk met de handgreep afsluiten.
	Het apparaat is te heet.	Laat het apparaat afkoelen.
Na het indrukken van een knop, knippert het indicatielampje (**afb. A, nr. 7**) drie keer en wanneer dit stopt, start het toestel niet.	Het deksel is niet goed gesloten.	Sluit het deksel correct. Het deksel moet gelijk met de handgreep afsluiten.
Het apparaat breekt de procedure vroegtijdig af, het controlelampje gaat uit.	Het reservoir is leeg of niet tot de min.-markering gevuld en de temperatuur-beveiliging is geactiveerd.	Spoel het apparaat schoon en laat het afkoelen.
Geen melkschuim	Niet genoeg melk, het opzetstuk komt niet in aanraking met de melk.	Vullen tot de aanduiding "min.".
	Verkeerde klopper	Gebruik een klopper om op te schuimen (**afb. A, nr. 10/11**).
Het melkschuim schuimt boven het apparaat uit.	Het apparaat is te vol.	Trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen en reinig het vervolgens.
	Verkeerde klopper	Schroef het opzetstuk voor melk (**afb. A, nr. 9, 10, 11**) op de roerstaaf.

Storing	Oorzaak	Maatregel
De melkopschuimer stopt het proces en de lampjes knipperen drie keer.	Motor is overbelast	Neem contact op met de klantendienst.

Neem contact op met de Melitta® Hotline*, wanneer de hier genoemde maatregelen de storing niet verhelpen.

* Nederland: 0031 183 642 642
België: 0032 9 331 52 30

Afvalverwijdering

Verwijder het apparaat a.u.b. op een milieuvriendelijke manier via een geschikt inzamelsysteem.

Garantievoorwaarden

Voor zover dit apparaat werd gekocht bij een door ons (op grond van zijn adviescompetentie) geautoriseerde handelaar verlenen wij naast de wettelijke garantierechten voor dit apparaat een fabrikantengarantie tegen de volgende voorwaarden:

1. De garantieperiode begint op de dag van verkoop aan de eindafnemer. Deze bedraagt 24 maanden. De aankoopdatum van het apparaat moet door een aankoopbon worden aangetoond. Het apparaat werd voor huishoudelijk gebruik gefabriceerd en is niet geschikt voor commercieel gebruik. Door de vervanging van onderdelen of van het apparaat wordt de garantieperiode niet verlengd.

2. Tijdens de garantieperiode verhelpen wij alle gebreken aan het apparaat die resulteren uit materiaal- of fabricagefouten, naar onze keuze door reparatie of vervanging van het apparaat. Vervangen onderdelen en apparaten worden eigendom van Melitta®.

3. Niet onder de garantie vallen gebreken die door onvakkundige aansluiting, onvakkundige bediening of reparatiepogingen door niet geautoriseerde personen zijn ontstaan. Hetzelfde geldt bij niet-inachtneming van de gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen evenals bij het gebruik van verbruiksmateriaal (bijv. reinigings- en ontkalkingsmiddelen) dat niet voldoet aan de originele specificaties. Slijtage-onderdelen (bijv. afdichtringen en ventielen) en licht breekbare onderdelen zoals glas vallen niet onder garantie.

4. De afwikkeling van garantieprestaties vindt steeds via de voor het betreffende land verantwoordelijke service lijn plaats* (zie hieronder).

5. Deze garantievoorwaarden gelden voor apparaten die in België en Nederland werden gekocht en gebruikt.

*NL

Melitta Nederland B.V.
Avelingen West 32
4202 MS Gorinchem

www.melitta.nl
0031 183 642 642

Estimado/a cliente:

Enorabuena, por la compra de un batidor de leche eléctrico Melitta® Cremio.

Es un placer saludar a un consumidor al que le gusta el café y la espuma de leche, un consumidor que sin duda sabrá disfrutar de nuestras variadas propuestas de café.

Con tu nuevo batidor de leche eléctrico Melitta® Cremio podrás disfrutar de momentos inolvidables. Tanto para bebidas frías como calientes, disfrutarás de tus cafés favoritos con todos los sentidos, concédete un capricho.

Para que con tus invitados puedas vivir experiencias agradables con Melitta® Cremio durante mucho tiempo, lee atentamente este manual de instrucciones y guardalo bien.

Para más información sobre el producto, puede contactar con nosotros a través de nuestro servicio de atención al cliente 916622767 o través de nuestra web *www.melitta.es*, donde encontraras consejos útiles y recetas que te inspirarán.

Te deseamos que pases grandes momentos con Melitta® Cremio!

Su equipo Melitta® Cremio

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Acerca de este manual de instrucciones

⚠ Advertencia:

Los textos con este símbolo contienen información sobre seguridad e indican posibles peligros de accidente o de lesiones.

Uso adecuado del aparato

El batidor de leche eléctrico Melitta® Cremio está diseñado exclusivamente para la preparación de espuma de leche caliente y fría, así como para calentar leche.

Este aparato está destinado al uso doméstico o a usos similares, como p.ej.: en cocinas para trabajadores en tiendas, oficinas y otros espacios de trabajo; en propiedades agrícolas; por clientes en hoteles y otro tipo de residencias; en pensiones.

Para utilizar adecuadamente el producto es importante:

- Leer atentamente, comprender y cumplir las indicaciones del manual de instrucciones.
- Cumplir las instrucciones de seguridad.
- Utilizar Melitta® Cremio respetando las indicaciones de funcionamiento descritas en las instrucciones.

Uso inadecuado

Cualquier uso de Melitta® Cremio distinto al descrito en el manual de instrucciones se considera innadecuado.

⚠ Advertencia:

Si utiliza el aparato indebidamente puede sufrir lesiones o quemaduras.

Indicación

El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso inadecuado del aparato.

Instruciones generales de seguridad

Lea atentamente las siguientes instrucciones. Si no las lee puede poner en peligro su propia seguridad y la del aparato.

⚠ Advertencia:

- Guarde los siguientes objetos, entre otros, fuera del alcance de los niños: material de embalaje y piezas pequeñas.
- Todas las personas que utilicen el aparato deben haberse familiarizado primero con las instrucciones del manual y haber leído los posibles peligros existentes.
- Nunca deje que los niños utilicen el aparato sin vigilancia ni jueguen sin vigilancia cerca del mismo.
- Sólo debe utilizar el aparato cuando éste se encuentre en perfecto estado de funcionamiento.
- No sumerja el aparato en el agua.
- No realice modificaciones en el aparato, en sus componentes o en sus accesorios.
- Nunca toque el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos.
- Nunca toque el interior del aparato mientras se encuentra en funcionamiento.
- Este aparato no está previsto para su uso por niños ni personas cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada o que carezcan de experiencia y conocimientos acerca del mismo, a menos que utilicen el aparato bajo la supervisión de una persona autorizada o reciban instrucciones de ésta sobre el uso del aparato.
- Nunca toque las superficies calientes del aparato.
- Nunca intente reparar el aparato por cuenta propia. Si precisara cualquier reparación, diríjase exclusivamente al servicio técnico de Melitta® (916622767).

⚠ Advertencia:

Peligro de incendio y peligro de electrocución al conectar el aparato a una red eléctrica de características incompatibles o mediante conectores o cables de alimentación incorrectos ó dañados.

- Asegúrese de que el voltaje de la instalación eléctrica de su casa coincide con la tensión que figura en la placa de especificaciones del aparato.
- Asegúrese de que la toma de alimentación cumple la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica. En caso de duda, consulte a un electricista autorizado.
- Nunca utilice cables de alimentación dañados (aislamiento dañado, cables desprotegidos).
- En caso de que el cable de alimentación resulte dañado, éste solo deberá ser sustituido por el fabricante o por personal técnico autorizado.
- Utilice el aparato exclusivamente con la corriente de alimentación correspondiente.
- Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes ni en habitaciones húmedas.

Descripción del aparato

Leyenda de la ilustración A (ver la tapa)

N.º	Explicación
1	Tapa
2	Sellado
3	Varilla agitadora
4	Recipiente
5	Asa
6	Botón de operación: batir la leche en caliente & calentar la leche
7	Botón de operación: batir la leche en frío
8	Estación con cable de alimentación
9	Envoltura del cable
10	Espuma de leche (Cappuccino)
11	Espuma de leche (Latte Macchiato)
12	Accesorio para calentar leche

Puesta en marcha

- Lave el interior del aparato con cuidado colocándolo bajo el agua corriente (consulta la página 64).
- Antes de encender el aparato, lea atentamente las instrucciones de seguridad (consulte la página 58+59).

Montaje

Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y seca.

Conexión

Conecte el cable de alimentación en el enchufe adecuado.

Preparación de especialidades de café y leche

Espuma de leche caliente	**Espuma de leche fría**	**Calentar leche**
Cantidad de llenado: 100 ml - 200 ml		Cantidad de llenado: 100 ml - 400 ml
Abra la tapa girándola en dirección opuesta a las agujas del reloj (**fig. B**) y extráigala tirando de ella hacia arriba.		
Llene la cantidad deseada de leche en el recipiente. Tenga presente la marca MIN y MAX del recipiente (**fig. C**).		
La leche batida se expande y rebosa al superarse la marca MAX.		
Ajuste el accesorio para la espuma de leche (**fig. A, N.º 10/11**) a la varilla agitadora		Ajuste el accesorio para leche (**fig. A, N.º 12**) a la varilla agitadora.
Coloque la tapa sobre el recipiente y gírela en la dirección de las agujas del reloj (**fig. D**) hasta el tope. La tapa debe cerrarse hasta quedar pegada al asa.		
Pulse el botón (**fig. A, N.º 6**) si desea preparar espuma de leche caliente.	Pulse el botón (**fig. A, N.º 7**) si desea preparar espuma de leche fría.	Pulse el botón (**fig. A, N.º 6**).
La luz de control del botón correspondiente se ilumina. Comienza la preparación de la espuma de leche.		
La preparación se detendrá automáticamente. El motor se detendrá y la luz de control del botón se apagará.		
Gire la tapa en dirección opuesta a las agujas del reloj (**fig. B**) y extráigala tirando de ella hacia arriba.		
Vierta la espuma de leche en su taza o extraigala cuida dosamente con una cuchara, sin dañar el revestimiento antiadherente del interior del recipiente.		
Limpie Melitta® Cremio (consulte la página 64).		

Indicación

- Utilice leche fría (7-8 °C).
- Puede utilizar todos los tipos de leche (idenpendientemente de su nivel de grasa)Incluso la leche de soja se puede espumar perfectamente con Melitta® Cremio. Para obtener un resultado excelente a la hora de montar la leche, es preferible que la leche tenga un alto nivel de proteinas cuando mayor sea el nivel de proteinas mejor resultado se obtiene.
- Mantenga la tapa cerrada durante la preparación. Pulse el botón o nuevamente o retire el aparato de la estación para interrumpir manualmente la preparación.

Recetas

Cappuccino

- Use el elemento preparando la espuma de leche para un Cappuccino (**fig. A, N.º 10**) como explicado en la lista puesto arriba.
- Primero ponga el espresso en la tasa de cappuccino, después agriege la espuma de leche (ver página 62). Recomendamos una proporción de 1/3 espresso a 2/3 espuma de leche.

Latte Macchiato

- Use el elemento preparando la espuma de leche para un Latte Macchiato (**fig. A, N.º 11**) como explicado en la lista puesto arriba.
- Primero ponga la espuma de leche preparada (ver página 62) en el vaso de latte macchiato. Después agriege el espresso. Recomendamos una proportción de 2/3 leche y 1/3 espuma de leche con una tasa de espresso.

Limpieza y cuidado

- Lave el interior del aparato con cuidado colocándolo bajo el agua corriente. Limpie el aparato utilizando un lavavajillas común y un paño suave humedecido para no dañar el revestimiento antiadherente del recipiente. Al realizar esta operación, evite que el agua entre en contacto con los interuptores plateados del asa.
- Lave el accesorio correspondiente con cuidado colocándolo bajo el agua corriente.

Precaución:

El motor se encuentra integrado en la tapa y puede resultar dañado si el agua penetra en él.

- Nunca limpie la tapa bajo el agua corriente.
- Nunca lave el aparato en el lavavajillas.

Nunca utilice objetos afilados o puntiagudos para extraer la espuma de la leche (puede causar daños a la capa).

Indicación

- Limpieza más fácil si limpia los dispositivos inmediatamente después de su uso.
- En caso de suciedad persistente utiliza el limpiador de leche PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES de Melitta®.(Dosificación: Llene 25 ml del limpiador de leche liquida de Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES en el batidor Cremio y añadir agua hasta 250 ml). Deje la mixtura de Melitta® Sistema Limpiador De Leche y agua haga su efecto y después saque la contaminación persistente con un trapo suave o una esponja.

Subsanar averías

Avería	Causa	Medida
Después de pulsar un botón (**fig. A, N.º 6**) la luz de control del botón parpadea trés veces.	La tapa no está correctamente cerrada.	Cierre la tapa correctamente. La tapa debe cerrarse hasta quedar pegada al asa.
	El aparato está sobrecalentado.	Espere hasta que el aparato se haya enfriado.
Después de pulsar un botón (**fig. A, N.º 7**) la luz de control del botón parpadea trés veces y luego se apaga sin que el aparato se encienda.	La tapa no está correctamente cerrada.	Cierre la tapa correctamente. La tapa debe cerrarse hasta quedar pegada al asa.
El aparato interrumpe el proceso antes de tiempo y la luz de control se apaga.	El recipiente está vacío o no está lleno hasta la cantidad mínima y el piloto de temperatura ha saltado.	Lave el aparato y espere hasta que se enfríe.
No hay espuma de leche.	No hay demasiada leche en el aparato de modo que el accesorio no toque la leche.	Llene el aparato hasta la marca min. con leche.
	Molinillo falsa	Use el molinillo para espumar (**fig. A, N.º 10/11**).

Avería	Causa	Medida
La espuma de leche rebosa del aparato.	El aparato rebosa.	Desconecte el enchufe de alimentación. Espere hasta que el aparato se haya enfriado y luego límpielo.
	Molinillo falsa	Ponga el molinillo correcto.
El aparato interrumpe el proceso y las luzes de control parpadean trés veces.	El motor está sobrecargado.	Por favor, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Diríjase al servicio técnico de Melitta® (91 66 227 67) si no es posible reparar la avería aplicando las medidas que se mencionan aquí.

Eliminación

Elimine el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente utilizando los sistemas de recogida adecuados.

Términos de garantía

Para este aparato, además de las reclamaciones legales de garantía, a las cuales el usuario final tiene derecho en relación con el vendedor, si el aparato fue comprado a un representante autorizado debido a la competencia de su asesoramiento, otorgamos una garantía del fabricante bajo las siguientes condiciones:

1. El periodo de garantía comienza el día en que el producto fue vendido al usuario final. La garantía es de 24 meses. La fecha de compra del aparato debe ser verificada por un recibo de compra. El aparato fue diseñado y fabricado sólo para uso doméstico, éste no está concebido para un uso comercial.

2. Dentro del período de garantía corregiremos todos los defectos del aparato que estén basados en problemas de materiales o de producción, a través de la reparación o del reemplazo del aparato de acuerdo a nuestro criterio. Las partes que se reemplacen pasarán a ser propiedad de Melitta®.

3. Los defectos que hayan ocurrido debido a una conexión indebida, a una manipulación inadecuada, o a los intentos de reparación realizados por personas no autorizadas no están cubiertos por la garantía. Lo mismo se aplica para el hecho de no cumplir con las instrucciones de uso, cuidado y mantenimiento, así como para el uso de consumibles (por ej., agentes descalcificadores y de limpieza o filtros de agua) que no correspondan a las especificaciones originales. Las partes de uso (por ej., sellos y válvulas) y las partes frágiles como el vidrio quedan excluidas de la garantía.

4. Los certificados de garantía se procesan a través de los Servicios de Línea Directa para el respectivo país* (ver información más abajo).

5. Estas condiciones de vigencia de garantía se aplican para los aparatos que hayan sido adquiridos y utilizados en España u otros países de habla hispana. Si los aparatos son comprados en países extranjeros o llevados a países extranjeros, entonces la garantía será proporcionada como se especifica en las condiciones de garantía que aplican para esos países.

ES

Cofreso Ibérica S.A.U
Apdo. Correos 1.082.
28108 Alcobendas (Madrid)

www.melitta.es

Número de atención técnica: 91.662.27.67.

Horario: de 9:00- 14:00

Gentile cliente!

Complimenti per aver acquistato il Suo montalatte Melitta® Cremio!

Siamo lieti di poterLe dare il benvenuto come amante della schiuma di latte e di specialità a base di caffè.

Con il Suo nuovo montalatte Melitta® Cremio potrà godersi tanti particolari momenti di piacere. Sia come bevanda fredda o calda, si goda con tutti i sensi le specialità di caffè che preferisce e si lasci viziare!

Affinché il Suo Melitta® Cremio riservi per lungo tempo a Lei e ai Suoi ospiti momenti felici, la preghiamo di leggere e conservare scrupolosamente queste istruzioni per l'uso.

Se ha bisogno di ulteriori informazioni o ha delle domande in merito al prodotto, la preghiamo di rivolgersi direttamente a noi (062 388 98 30) oppure visiti il nostro sito Internet all'indirizzo *www.melitta.ch*. Qui trovera anche consigli utili e ricette ispiranti.

Le auguriamo quindi tanta gioia con il Suo Melitta® Cremio!

Il Suo team Melitta® Cremio

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Note relative a queste istruzioni per l'uso

⚠ Avvertenza!

I testi accompagnati da questa icona contengono informazioni per la Sua sicurezza e indicano possibili pericoli d'incidente e lesioni.

Uso conforme

Il montalatte Melitta® Cremio è adatto esclusivamente alla preparazione di schiuma di latte calda e fredda e per il riscaldamento di latte.

L'apparecchio è destinato ad essere utilizzato in ambito domestico e per applicazioni simili, quali p. es.: nella cucina per i collaboratori in negozi, uffici e altri ambiti commerciali; in immobili agricoli; dai clienti in hotel, motel e altre strutture abitative; nei bed & breakfast.

L'uso conforme comprende che:

- Lei legga attentamente, comprenda e osservi le istruzioni per l'uso.
- Lei si attenga in particolare alle avvertenze di sicurezza.
- Lei impieghi Melitta® Cremio nell'ambito delle condizioni di funzionamento descritte in queste istruzioni per l'uso.

Uso non conforme

Come uso non conforme si intende l'impiego di Melitta® Cremio in modo diverso da come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

⚠ Avvertenza!

A causa di un uso non conforme può ferirsi o scottarsi.

Nota

Il produttore non risponde per danni da ricondursi a un uso non conforme.

Avvertenze di sicurezza generali

La preghiamo di leggere con attenzione le seguenti avvertenze. Se non le rispetta, può venire pregiudicata la Sua stessa sicurezza e quella dell'apparecchio.

⚠ Avvertenza!

- Conservi tra l'altro i seguenti oggetti fuori dalla portata dei bambini: materiale d'imballaggio e piccoli componenti.
- Tutte le persone che impiegano l'apparecchio devono prima aver preso confidenza con l'utilizzo ed essere istruite sui possibili pericoli.
- Non lasci mai utilizzare l'apparecchio a dei bambini o non li lasci giocare nelle sue vicinanze senza supervisione.
- Utilizzi l'apparecchio solo se si trova in condizioni perfette.
- Non immerga mai l'apparecchio in acqua.
- Non effettui modifiche all'apparecchio, ai suoi componenti e agli accessori forniti in dotazione.
- Non tocchi mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensorie o mentali oppure con insufficiente esperienza e/o conoscenza, a meno che non vengano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza e da questa abbiano ricevuto istruzioni sul come debba essere utilizzato l'apparecchio.
- Non inserisca mai le mani all'interno dell'apparecchio durante il funzionamento on tocchi mai le superfici molto calde dell'apparecchio.
- Non tenti mai di riparare da solo/a l'apparecchio. Per le eventuali riparazioni si rivolga esclusivamente alla hotline di assistenza Melitta® (062 388 98 30).

⚠ Avvertenza!

Pericolo di incendio e di folgorazione elettrica a causa di una tensione di alimentazione errata, collegamenti e cavo di alimentazione errati o danneggiati

- Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Assicurarsi che la presa soddisfi le norme in vigore in materia di sicurezza elettrica. Nei casi dubbi rivolgersi a un elettricista specializzato.
- Non utilizzare mai cavi di alimentazione danneggiati (isolamento danneggiato, fili scoperti).
- Fare sostituire i cavi di alimentazione danneggiati esclusivamente dal produttore o da personale specializzato qualificato.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente con la relativa stazione.
- Non installare mai l'apparecchio su superfici molto calde o in ambienti umidi.

Descrizione dell’apparecchio

Legenda della figura A (vedi copertina)

N.	Spiegazione
1	Coperchio
2	Chiusura ermetica
3	Agitatore
4	Recipiente
5	Impugnatura
6	Tasto di comando: montare il latte caldo & riscaldare il latte
7	Tasto di comando: montare il latte freddo
8	Base con cordone d'alimentazione
9	Avvolgitore cavo
10	Asse rotatorio per montalatte (Cappuccino)
11	Asse rotatorio per montalatte (Latte Macchiato)
12	Accessorio per riscaldamento latte

Messa in funzione

- Sciacquare con cautela l'interno dell'apparecchio sotto acqua corrente (vedere pagina 78).
- Prima della messa in funzione leggere attentamente le avvertenze di sicurezza (vedere pagina 72+73).

Installazione

Appoggiare l'apparecchio su di una superficie stabile, piana e asciutta.

Collegamento

Inserire il cavo di alimentazione in una presa adatta.

Preparazione di bevande gustose a base di caffè e di schiuma di latte

Schiuma di latte calda	**Schiuma di latte fredda**	**Riscaldamento del latte**
Capacità: 100 ml - 200 ml		Capacità: 100 ml - 400 ml
Aprire il coperchio ruotandolo in senso antiorario (**Fig. B**) e rimuoverlo verso l'alto.		
Riempire il recipiente con la quantità desiderata di latte. Nel farlo, porre attenzione alle tacche Min. e Max. del recipiente (**Fig. C**).		
Il latto montato si espande e fuoriesce in caso di superamento della tacca Max.		
Avvitare l'accessorio per la schiuma di latte (**Fig. A, N. 10/11**) sull'agitatore.		Avvitare l'accessorio per il latte (**Fig. A, N. 12**) sull'agitatore.
Applicare il coperchio sul recipiente e ruotarlo in senso orario (**Fig. D**) fino all'arresto. Il coperchio deve chiudere a filo con l'impugnatura.		
Premere il tasto (**Fig. A, N. 6**), se si desidera preparare schiuma di latte caldo.	Premere il tasto (**Fig. A, N. 7**), se si desidera preparare schiuma di latte freddo.	Premere il tasto (**Fig. A, N. 6**).
La spia di controllo del tasto si illumina. Inizia il riscaldamento del latte.		
La preparazione si arresta automaticamente. Il motore si ferma e la spia di controllo del tasto si spegne.		
Ruotare il coperchio in senso antiorario (**Fig. B**) e rimuoverlo verso l'alto.		
Versare la schiuma di latte nel contenitore per bere desiderato o estrarre accuratamente dal recipiente con un cucchiaio, senza graffiare la superfice non aderente.		
Pulire il montalatte Melitta® Cremio (vedere pagina 78).		

Nota

- Se possiblie utilizzi latte freddo (7-8 °C).
- Lei può utilizzare tutto il latte acquistabile (indipendente dal contenuto di grassi). Con il Melitta® Cremio si può frullare perfettamente anche il latte di soia senza lattosio. Per un ottimo risultato di schiuma è importante il contenuto delle proteine. Più alto il contenuto delle proteine, più persistente e fino diventa il risultato.
- Durante la preparazione mantenere il coperchio chiuso. Premere nuovamente il tasto o oppure rimuovere l'apparecchio dalla stazione per interrompere manualmente la preparazione.

Ricettas

1. Cappuccino

- Utilizzi l'allaciamento per frullare latte per Cappuccino (**Fig. A, N. 10**) e prepari schiuma di latte calda com'è illustrato sopra.
- Versi prima l'Espresso nella Sua tazza da Cappuccino e poi aggiunga la schiuma di latte (vedi p. 76). Per un ottimo risultato raccommandiamo un rapporto di quantità di: 1/3 di Espresso e 2/3 di schiuma di latte.

2. Latte Macchiato

- Utilizzi l'allaciamento per frullare latte per Latte Macchiato (**Fig. A, N. 11**) e prepari schiuma di latte calda com'è illustrato sopra.
- Versi prima la latte e la schiuma di latte l'Espresso nella Sua tazza da Latte Macchiato (vedi p. 76) e poi aggiunga l'Espresso. Per un ottimo risultato raccommandiamo un rapporto di quantità di: 2/3 die latte e 1/3 die schiuma di latte e Espresso.

Pulizia e manutenzione

- Sciacquare con cautela l'interno dell'apparecchio sotto acqua corrente.
- Pulire l'apparecchio con un detergente per stoviglie in commercio e un panno morbido e inumidito per non danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente. A questo riguardo fare attenzione che l'acqua non raggiunga i contatti di colore argento sull'impugnatura.
- Sciacquare con cautela il relativo accessorio sotto acqua corrente.

(!) Cautela!

Il motore si trova nel coperchio e può venire danneggiato in caso di penetrazione dell'acqua.

– Non pulire mai il coperchio sotto acqua corrente.
– Non lavare mai l'apparecchio in lavastoviglie.

Non utilizzare mai oggetto tagliente o aguzzo per estrarre l'accessorio montalatte (ciò può danneggiare l'apparecchio).

Nota

– Per una pulizia più facile, pulite il vostro apparecchio immediatamente dopo impiego.
– Per una pulizia igienica perfetta, vi raccomandiamo d'utilizzare regolarmente il detergente "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES". (Dosaggio: Versate 25 ml di "Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES" nel recipiente del Cremio ed aggiungete del acqua alla graduazione 250 ml). Lasci agire la mistura di acqua e Melitta® Milk System Cleaning Liquid per un breve momento. Dopo rimuovi i depositi pertinaci con un panno tenero od una spugna.

Risolvere i guasti

Guasto	Causa	Rimedio
Dopo di premere un tasto, la luce di segnalazione (**Fig. A, N. 6**) scocca tre volte.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere il coperchio correttamente. Il coperchio deve chiudere a filo con l'impugnatura.
	L'apparecchio è troppo caldo.	Lasciare raffreddare l'apparecchio.
Dopo di premere un tasto, la luce di segnalazione (**Fig. A, N. 7**) scocca tre volte e dopo estingue. L'apparecchio no si avvia.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere il coperchio correttamente. Il coperchio deve chiudere a filo con l'impugnatura.
L'apparecchio interrompe il processo in anticipo; la spia di controllo si spegne.	Il recipiente è vuoto o non è riempito con la quantità minima e il dispositivo di monitoraggio della temperatura è scattato.	Sciacquare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
Nessun schiuma di latte.	Non abbastanza di latte, l'allaciamento non è immerso nella latte.	Versare fino alla min. marcatura.
	L'allaciamento sbagliato.	Utilizzi un'allaciamento per frullare (**Fig. A, N. 10/11**).
La schiuma di latte fuoriesce dall'alto dall'apparecchio.	L'apparecchio è troppo pieno.	Estrarre la spina. Lasciare raffreddare l'apparecchio e poi pulirlo.
	L'allaciamento sbagliato.	L'allaciamento appropriato.

Guasto	Causa	Rimedio
L' accessorio montalatte s'ferma istantaneamente e la spia luminosa lampeggia.	Il motore è in surriscaldato.	Si metta in contatto con il servizio di assistenza al cliente.

Rivolgersi alla hotline Melitta® (062 388 98 30) se le misure qui indicate non consentono di risolvere il guasto.

Smaltimento

Smaltire l’apparecchio in modo ecologico tramite sistemi di raccolta adatti.

Condizioni di garanzia

Oltre ai diritti di garanzia che a norma di legge spettano all'acquirente fi nale rispetto al venditore, per questo apparecchio concediamo una garanzia produttore alle seguenti condizioni, se il medesimo apparecchio è stato acquistato da un rivenditore da noi autorizzato sulla base della sua competenza in termini di consulenza:

1. La durata della garanzia inizia dal giorno della vendita all'acquirente fi nale e corrisponde a 24 mesi. La data di acquisto dell'apparecchio deve essere dimostrata da una ricevuta di acquisto. L'apparecchio è stato concepito e costruito per l'uso domestico.Le prestazioni di garanzia non comportano né un prolungamento né un nuovo inizio del periodo di garanzia per l'apparecchio o per i pezzi di ricambio montati.

2. Durante il periodo di garanzia rimuoviamo tutti i difetti dell'apparecchio da ricondursi a difetti del materiale o di fabbricazione, riparando o sostituendo, a nostra scelta, l'apparecchio. I componenti sostituiti diventano di nostra proprietà.

3. Nella garanzia non rientrano difetti derivanti da allacciamento non a regola d'arte, utilizzo non corretto o tentativi di riparazione da parte di persone non autorizzate. Lo stesso vale per il mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la cura e la manutenzione nonché per l'utilizzo di materiali di consumo (p.es. detergenti e decalcifi canti o fi ltri dell'acqua) che non corrispondono alle specifi che originali. I componenti soggetti a usura (p.es. guarnizioni e valvole), componenti che si rompono facilmente, quali gli elementi in vetro, e i danni dovuti a corpi estranei nella macina (p.es. pietre), sono esclusi dalla garanzia.

4. Il disbrigo delle prestazioni di garanzia avviene attraverso la hotline di assistenza* esistente per il Paese interessato.

5. Queste condizioni di garanzia si applicano agli apparecchi acquistati e utilizzati nella Svizzera. Se gli apparecchi vengono acquistati o portati all'estero, le prestazioni di garanzia vengono erogate solo nell'ambito delle condizioni di garanzia valide per questo Paese.

*CH

Melitta GmbH
4622 Egerkingen
Svizzera

www.melitta.ch
062 388 98 30

Bästa kund!

Gratulerar till ditt köp av Melitta® Cremio mjölkskummmare!

Välkommen som ytterligare en i raden av entusiaster för kaffespecialiteter med mjölkskum.

Med din nya Melitta® Cremio mjölkskummare kommer du att få uppleva många njutningsfulla kaffestunder. Oavsett om du dricker kaffet kallt eller varmt - njut av ditt favoritkaffe i fulla drag och unna dig det där lilla extra!

För att du och dina gäster länge ska ha glädje av Melitta® Cremio bör du läsa bruksanvisningen noga och spara den för framtida behov.

Om du behöver mer information eller har några frågor om produkten kan du vända dig direkt till oss (kundtjänst: 020-435177) eller besöka vår hemsida: *www.melitta.se*. Här finner ni även användbara tips och insprirerande recept.

Vi hoppas du får stor glädje av din Melitta® Cremio!

Melitta® Cremio-teamet

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Information om bruksanvisningen

⚠ Varning!

Avsnitt med den här symbolen innehåller säkerhetsinformation och upplyser om möjliga risker för olyckor och skador.

Avsedd användning

Melitta® Cremio mjölkskummare är endast avsedd för tillagning av varmt och kallt mjölkskum samt för uppvärmning av mjölk.

Apparaten är avsedd att användas för hushållsändamål och liknande, exempelvis i kök för medarbetare i butiker, kontor och andra arbetsplatser; i storhushåll; av kunder på hotell, motell, vandrarhem och liknande logityper; på bed-and-breakfast-pensionat.

I den avsedda användningen ingår att du:

- noggrant läser igenom, förstår och följer bruksanvisningen
- särskilt följer säkerhetsanvisningarna.
- använder Melitta® Cremio enligt de driftvillkor som anges i bruksanvisningen.

Ej avsedd användning

Melitta® Cremio är endast avsedd att användas enligt beskrivningen i bruksanvisningen.

⚠ Varning!

Vid ej avsedd användning kan du skada eller bränna dig.

Observera

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår vid ej avsedd användning.

Allmänna säkerhetsanvisningar

Läs noggrant igenom följande anvisningar. Om du inte följer anvisningarna kan din egen och apparatens säkerhet påverkas.

⚠ Varning!

- Förvara bl. a. följande föremål oåtkomligt för barn: förpackningsmaterial och smådelar.
- Alla som använder apparaten måste först informera sig om hur den ska hanteras samt om möjliga risker.
- Låt aldrig barn använda apparaten eller leka i närheten av apparaten utan uppsikt.
- Apparaten får användas endast om den är tekniskt felfri.
- Apparaten får inte sänkas ner i vatten.
- Utför inga ändringar på apparaten, dess komponenter eller medföljande tillbehör.
- Vidrör aldrig apparaten med våta eller fuktiga händer eller fötter.
- Vidrör aldrig apparatens invändiga delar under pågående drift.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (däribland barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller personer som inte har erfarenhet och/eller kunskaper om hur apparaten ska hanteras, såvida inte en annan person ansvarar för säkerheten samt håller uppsikt och ger instruktion om hur apparaten ska användas.
- Vidrör aldrig apparatens heta ytor.
- Försök aldrig att reparera apparaten själv. Vänd dig till Melittas® kundtjänst (020-435177) om apparaten behöver repareras.

⚠ Varning!

Risk för brand och elektrisk stöt p.g.a. felaktig nätspänning, felaktiga eller skadade anslutningar och felaktig eller skadad nätkabel

- Kontrollera att den spänning som anges på apparatens märkskylt stämmer med nätspänningen på platsen.
- Kontrollera att eluttaget motsvarar gällande normer för elektrisk säkerhet. Rådfråga en elektriker om du känner dig osäker.
- Använd aldrig skadade nätkablar (skadad isolering, frilagda ledare).
- Skadade nätkablar får under garantitiden endast bytas ut av tillverkaren, och därefter endast av en behörig elektriker.
- Använd bara apparaten tillsammans med dess ställ.
- Apparaten får aldrig placeras på heta ytor eller i fuktiga utrymmen.

Beskrivning av apparaten

Bildtext till bild A (se omslag)

Nr	Förklaring
1	Lock
2	Försluta
3	Omrörare
4	Behållare
5	Handtag
6	Manöverknapp: Framställning av varmt mjölkskum & uppvärmning av mjölk
7	Manöverknapp: Framställning av kallt mjölkskum
8	El-platta med kabel
9	Sladdförvaring
10	Mjölkskumsvispen (Cappuccino)
11	Mjölkskumsvispen (Latte Macchiato)
12	Tillsats för mjölkvärmning

Komma igång

- Skölj försiktigt apparatens innanmäte under rinnande vatten (se sidan 92).
- Läs noggrant igenom säkerhetsanvisningarna på sidan 86+87 innan du börjar använda apparaten.

Uppställning

Placera apparaten på ett stabilt, jämnt och torrt underlag.

Anslutning

Anslut nätkabeln till ett lämpligt uttag.

Tillredning av kaffe- och mjölkdrinkar

Varmt mjölkskum	**Kallt mjölkskum**	**Värmning av mjölk**
Volym: 100 ml - 200 ml		Volym: 100 ml - 400 ml
Vrid locket moturs (**bild B**) och lyft bort det.		
Fyll på önskad mängd mjölk i behållaren. Behållaren har markeringar (**bild C**) för min- och max-mängd.		
När mjölken skummas ökar den i volym, och skummet rinner över om mer mjölk än maxmängden fylls på.		
Skruva på tillsatsen för mjölkskumning (**bild A, nr 10/11**) på omröraren.		Skruva på tillsatsen för mjölk (**bild A, nr 12**) på omröraren.
Sätt tillbaka locket på behållaren. Skruva fast det medurs (**bild D**) till stopp. Locket ska ligga i nivå med handtaget.		
Tryck på knappen (**bild A, nr 6**), om mjölkskummet ska vara varmt.	Tryck på knappen (**bild A, nr 7**), om mjölkskummet ska vara kallt.	Tryck på knappen (**bild A, nr 6**).
Kontrollampan i knappen tänds. Mjölken börjar värmas.		
Värmningen upphör automatiskt. Motorn stannar och kontrol lampan i knappen slocknar.		
Vrid locket moturs (**bild B**) och lyft bort det.		
Häll mjölkskummet i koppen eller glaset, eller skopa försiktigt ut det ur behållaren med en sked, utan att skada beläggningen.		
Rengöring av Melitta® Cremio (se sidan 92).		

Observera

- Välj gärna kall mjölk (7-8 °C).
- Man kan använda alla sorters mjölkvarianter (oberoende av fettnivå). Även soja och laktosfri mjölk går att skumma perfekt med Melitta® Cremio? För ett perfekt mjölkskumresultat är proteininehållet (i mjölken) viktigt. Ju högre proportionerna är desto stabilare och finporigare blir resultat.
- Låt locket sitta kvar under värmningen. Tryck på knappen eller , en gång till eller ta bort apparaten från stället om du vill avbryta skumningen manuellt.

Mjölkskumsrecept

1. Cappuccino

- Använd mjölkskumsvispen för Cappuccino (**bild A, nr 10**) och tillred det varma mjölkskummet enligt listan ovan.
- Häll först i en Espresso i din cappuccinokopp. Därefter häller du på mjölkskummet (se sid 90). För en perfekt cappuccino rekommenderar vi proportionerna 1/3 kopp med Espesso och 2/3 kopp med mjölkskum.

2. Latte Macchiato

- Använd mjölkskumsvispen för Latte Macchiato (**bild A, nr 11**) och tillred det varma mjölkskummet enligt listan ovan.
- Häll först den tillredda mjölken och mjölkskummet (se sid 90) i ett latte macchiatoglas. Tillsätt sedan en Espresso. För en perfekt latte macchiato rekommenderar vi proportionerna 2/3 kopp med mjölkskum och 1/3 kopp med Espesso.

Rengöring och skötsel

- Skölj försiktigt apparatens innanmäte under rinnande vatten.
- Rengör apparaten med vanligt diskmedel och en mjuk, fuktig trasa, så att den smutsavvisande beläggningen på behållaren inte skadas. Se till att vatten inte hamnar på de silverfärgade kontakterna i handtaget.
- Skölj försiktigt den använda tillsatsen under rinnande vatten.

(!) Varning!

Motorn sitter i locket och kan ta skada av inträngande vatten.
- Rengör aldrig locket under rinnande vatten.
- Rengör aldrig apparaten i diskmaskinen.

Använd aldrig vassa eller kantiga föremål för att få ut mjölskummet (kan orsaka skada på teflonet).

Observera

- Rengöringen är lättare om du gör den direkt efter tillredning.
- Om den är extra smutsig, använd Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Mjölksystemsrengörare. (Dosering: Fyll Cremio med 25 ml av Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Mjölksystemsrengöring och tillsätt vatten uppp till 250 ml.). Låt blandningen från Melitta® Mjölksystemsrengöring tillsammans med vatten verka och ta sedan bort envis smuts med en mjuk trasa eller svamp.

Åtgärder vid fel

Fel	Orsak	Åtgärd
När man tryckt på en knapp blinkar indikatorljuset tre gånger (**bild A, nr 6**).	Locket är inte ordentligt stängt.	Stäng locket ordentligt. Locket ska ligga i nivå med handtaget.
	Apparaten är överhettad.	Låt apparaten svalna.
När man tryckt på en knapp blinkar indikatorljuset tre gånger (**bild A, nr 7**) och efter det stängs den av, apparaten startar då inte.	Locket är inte ordentligt stängt.	Stäng locket ordentligt. Locket ska ligga i nivå med handtaget.
Apparaten avbryter processen i förtid och kontrollampan slocknar.	Behållaren är tom eller har fyllts på med för litet mjölk, och temperaturvakten har löst ut.	Skölj ur apparaten och låt den svalna.
Inget mjölkskum.	Inte tillräckligt med mjölk, vispen vidrör ej mjölken.	Fyll upp till min. markering.
	Fel visp.	Använd en visp för skummning (**bild A nr 10/11**).
Mjölkskum rinner över ur apparaten.	Apparaten har fyllts på med för mycket mjölk.	Dra ur nätsladden. Låt apparaten svalna och gör rent.
	Fel visp.	Korrekt visp.

Fel	Orsak	Åtgärd
Mjölkskummaren stannar tillredningen och indikatorlampan blinkar.	Maskinverket är överhettat.	Var snäll och kontakta kundservice.

Kontakta Melittas® kundtjänst (020-435177), om de beskrivna åtgärderna inte avhjälper felet.

Avfallshantering

När apparaten är förbrukad ska den lämnas till en återvinningsstation för miljövänlig avfallshantering.

Garantivillkor

I de fall då garantin skall göras anspråk på, skall man ta kontakt med butiken för hantering av ärendet. De har kompetensen att lösa eventuella problem med Melitta® produkter. Melitta® beviljar anspråken med följande villkor:

1. Garantitiden börjar den dag produkten såldes till slutförbrukaren. Garantin gäller 24 månader. Försäljningsdatum av apparaten måste kunna verifieras med kvitto. Apparaten är designad och tillverkad endast för användande i hushåll. Är inte avsedd för kommersiellt bruk. Garantiutföranden leder varken till en utökning av garantiperioden eller ny påbörjan av grantiperioden för apparaten eller installerade reservdelar.

2. Under garantiperioden kommer vi att åtgärda samtliga apparatdefekter som beror på material- eller tillverkningsfel, genom reparation eller utbyte av apparaten. De utbytta delarna kommer i Melittas® ägo.

3. Skador uppkomna p g a felaktig anknytning, felaktig behandling, eller reparationsförsök av icke-auktoriserade personer täcks inte av garantin. Det samma gäller misslyckande att följa bruks- och underhållsinstruktioner vad gäller användningen av konsumtionsvaror (t ex rengöring och avkalkningsmedel eller vattenfilter) som inte överensstämmer med originalspecifikationerna. Förslitningsdelar (t ex packningar och ventiler) och ömtåliga delar som glas ingår inte i garantin.

4. Garantiutföranden handhas via Service Hotlines* för respektive land (se information nedan).

5. Dessa garantivillkor gäller apparater sålda och använda i Sverige.
Om apparater är sålda utomlands eller medtagna till utlandet, kommer garantiåtaganden endast att tillhandahållas enligt garantivillkor för detta land.

*SE

Melitta Scandinavia AB
Konsumentkontakt
Box 22227
Garnisonsgatan 25A
250 24 Helsingborg

www.melitta.se
020-43 51 77

Kære kunde!

Hjerteligt tillykke med købet af din Melitta® Cremio mælkeopskummer!

Det glæder os at byde dig velkommen som mælkeskum og kaffespecialitet liebhaver.

Med din nye Melitta® Cremio mælkeopskummer vil du opleve mange særlige øjeblikke fuld af nydelse. Kold eller varm – nyd dine ynglings kaffespecialiteter med alle sanser og lad dig forkæle!

For at du og dine gæster kan have glæde af din Melitta® Cremio i lang tid, bedes du læse denne brugsanvisning grundigt igennem og opbevare den godt.

Skulle du have brug for yderligere informationer eller have spørgsmål om produktet, bedes du henvende dig direkte til os (Kundeservice +45 4635 3000) eller besøge os på *www.melitta.dk*. På vores hjemmeside finder du tips og inspirende opskifter med kaffe.

Vi ønsker dig god fornøjelse med din Melitta® Cremio!

Dit Melitta® Cremio team

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Informationer om denne brugsanvisning

⚠ Advarsel!

Tekster med dette symbol indeholder informationer om din sikkerhed og henviser til mulige risici for ulykker og tilskadekomst.

Formålsbestemt anvendelse

Din Melitta® Cremio mælkeopskummer er udelukkende egnet til tilberedning af varmt eller koldt mælkeskum og til opvarmning af mælk.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder, som f.eks.: i medarbejderkøkkener i forretninger, kontorer og andre erhvervsmæssige områder; landbrug; af gæster på hoteller, moteller og andre boligindretninger; i morgenmadspensioner.

Den formålsbestemte anvendelse omfatter,

- at du læser, forstår og overholder brugsanvisningen.
- at du er specielt opmærksom på sikkerhedsanvisningerne.
- at du bruger din Melitta® Cremio i overensstemmelse med de driftsbetingelser, der er beskrevet i denne vejledning.

Ikke-formålsbestemt anvendelse

Som ikke-formålsbestemt anvendelse anses, hvis du bruger din Melitta® Cremio anderledes end beskrevet i denne brugsanvisning.

⚠ Advarsel!

Ved ikke-formålsbestemt anvendelse kan du pådrage dig kvæstelser eller skolde dig.

Information

Producenten overtager intet ansvar for skader, som stammer fra ikke-formålsbestemt anvendelse.

Generelle sikkerhedsinformationer

Læs venligst følgende anvisninger grundigt igennem. Hvis du ikke overholder anvisningerne, kan dette påvirke din egen og mælkeopskummerens sikkerhed.

⚠ Advarsel!

- Opbevar bl.a. følgende genstande utilgængeligt for børn: indpakningsmateriale og smådele.
- Alle personer, der benytter mælkeopskummeren, skal forinden have gjort sig fortrolig med betjeningen og være informeret om mulige risici.
- Lad aldrig børn benytte mælkeopskummeren eller lege i nærheden af mælkeopskummeren uden opsyn.
- Benyt kun mælkeopskummeren, hvis den befinder sig i fejlfri tilstand.
- Dyp aldrig mælkeopskummeren i vand.
- Foretag ingen ændringer på mælkeopskummeren, dens komponenter og det medfølgende tilbehør.
- Berør aldrig mælkeopskummeren med våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Grib aldrig ind i mælkeopskummerens indre under driften.
- Denne mælkeopskummer er ikke beregnet til at blive brugt af personer (inklusive børn) med indskrænkede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller manglende viden, undtagen, hvis disse er under opsyn af en for deres sikkerhed ansvarlig person eller af samme er blevet instrueret om, hvordan mælkeopskummeren benyttes.
- Berør aldrig varme flader på mælkeopskummeren.
- Forsøg aldrig selv at reparere mælkeopskummeren. Henvend dig ved eventuelle reparationer udelukkende til Melitta® hotline (+45 4635 3000).

⚠ Advarsel!

Brandfare og fare for et elektrisk stød pga. forkert forsyningsspænding, forkerte eller beskadigede tilslutninger og forsyningskabel

- Vær sikker på, at forsyningsspændingen stemmer overens med spændingen, der er anført på mælkeopskummerens typeskilt.
- Vær sikker på, at stikdåsen svarer til de gældende standarder om elektrisk sikkerhed. Hvis du er i tvivl, bedes du henvende dig til en elinstallatør.
- Anvend aldrig beskadigede forsyningskabler (beskadiget isolering, blanke tråde).
- Lad udelukkende et beskadiget netkabel udskifte af producenten eller af kvalificeret fagpersonale.
- Brug kun mælkeopskummeren med den tilhørende station.
- Opstil aldrig mælkeopskummeren på varme flader eller i fugtige rum.

Beskrivelse af mælkeopskummer

Billedtekst til afbildning A (se omslag)

Nr.	Forklaring
1	Låg
2	Lukning
3	Rørestav
4	Beholder
5	Håndtag
6	Betjeningsknap: Opskumning af varm mælk & opvarmning af mælk
7	Betjeningsknap: Opskumning af kold mælk
8	Station med netkabel
9	Ledningsoprul
10	Mælkeskumspisker (Cappuccino)
11	Mælkeskumspisker (Latte Macchiato)
12	Mælkeopvarmningsenhed

Ibrugtagning

- Skyl forsigtigt mælkeopskummeren under rindende vand (se side 106).
- Læs sikkerhedsinformationerne opmærksomt igennem inden ibrugtagning (se side 100+101).

Opstilling

Opstil mælkeopskummeren på et stabilt, plant og tørt underlag.

Tilslutning

Sæt netkablet i en egnet stikdåse.

Tilberendelse af kaffe og mælkespecialiteter

<table>
<tr><th>Varmt mælkeskum</th><th>Koldt mælkeskum</th><th>Opvarmning af mælk</th></tr>
<tr><td colspan="2">Max kapacitet:
100 ml - 200 ml</td><td>Max kapacitet:
100 ml - 400 ml</td></tr>
<tr><td colspan="3">Åbn låget ved at dreje dette mod uret (Fig. B) og tage det af opad.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fyld den ønskede mængde mælk i beholderen. Vær derved opmærksom på min.- og max. markeringen i beholderen (Fig. C).</td></tr>
<tr><td colspan="2">Opskummet mælk udvider sig og løber over ved en overskridelse af max. markeringen.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Skru mælkeskumenheden (Fig. A, nr. 10/11) på rørestaven..</td><td>Skru mælkeenheden (Fig. A, nr. 12) på rørestaven.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sæt låget på beholderen og drej det med uret (Fig. D) til anslag. Låget skal flugte med håndtaget.</td></tr>
<tr><td>Tryk på knap (Fig. A, nr. 6), hvis du vil tilberede varmt mælkeskum.</td><td>Tryk på knap (Fig. A, nr. 7), hvis du vil tilberede koldt mælkeskum.</td><td>Tryk på knap (Fig. A, nr. 6).</td></tr>
<tr><td colspan="3">Kontrollampen i knappen lyser. Opvarmningen af mælken starter.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Tilberedningen stopper automatisk. Motoren standser og kontrollampen i knappen slukker.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Drej låget mod uret (Fig. B) og tag det af opad.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Hæld mælkeskummet i din kop/glas eller øs det op af beholderen med en ske gør dette forsigtigt for ikke at ødelægge mælkeskummet.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Rengør din Melitta® Cremio (se side 106).</td></tr>
</table>

Information

- Brug helst kold mælk (7 - 8 °C).
- Du kan bruge alle former for mælk.
- Hold låget lukket under tilberedningen. Tryk igen på knap eller eller tag opskummeren ud af stationen, for at afbryde tilberedningen manuelt.

Recept

1. Cappuccino

- Anvend piskeren til en Cappuccino og tilbered den varme mælkeskum (**Fig. A, nr. 10**).
- Tilbered først en espresso i en cappuccino kop og tilsæt derefter den varme mælk. Til tilberedelse af en cappuccino anbefaler vi 1/3 del espresso og 2/3 varm mælk (se side 104).

2. Latte Macchiato

- Anvend piskeren til en Latte Macchiato og tilbered den varme mælkeskum (**Fig. A, nr. 11**).
- Tilbered først den varme mælk og mælkeskum. Hæld den varme mælkeskum op i caféglas og tilbered herefter en espresso. Til tilberedelse af en latte macchiato anbefaler vi 2/3 mælk og mælkeskum og 1/3 espresso (se side 104).

Rengøring og pleje

- Skyl forsigtigt mælkeopskummeren under rindende vand.
- Rengør mælkeopskummeren med et gængs opvaskemiddel og en blød, fugtig klud for ikke at beskadige beholderens slip-let belægning. Vær derved opmærksom på, at der ikke kommer vand på de sølvfarvede kontakter på håndtaget.
- Skyl forsigtigt den pågældende enhed af under rindende vand.

(!) Forsigtig!

Motoren sidder i låget og kan tage skade pga. indtrængende vand.

– Rengør aldrig låget under rindende vand.
– Rengør aldrig mælkeopskummeren i opvaskemaskine.

Brug aldrig skarpe genstande i mælkeskummeren, det kan ødelægge belægningen.

Information

– Apparatet rengøres lettest direkte efter brug.
– Anvend til rengøring af mælkeskummeren Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Rengøring Til Mælkesystemer (Anvendelse: Fyld 25 ml. af Melitta® PERFECT CLEAN ESPRESSO MACHINES Rengøring Til Mælkesystemer i beholderen og tilsæt op til 250 ml. vand). Lad blandingen af Melitta® Mælkesystem Rengøring og vand rense beholderen, og hæld det bagefter ud og aftør med en klud.

Afhjælpning af forstyrrelser

Fejl	Årsag	Løsning
Efter et tryk på kontakten blinker lyset tre gange (**Fig. A, nr. 6**).	Låget er ikke rigtigt lukket.	Luk låget rigtigt. Låget skal flugte med håndtaget.
	Mælkeopskummeren er for varm.	Lad mælkeopskummeren køle af.
Efter et tryk på kontakten blinker lyset tre gange og apparatet slukker, og apparatet starter ikke (**Fig. A, nr. 7**).	Låget er ikke rigtigt lukket.	Luk låget rigtigt. Låget skal flugte med håndtaget.
Mælkeopskummer afbryder før tid og, kontrollampen slukker.	Beholderen er tom eller ikke fyldt med minimumsmængden og temperaturovervågningen er blevet udløst.	Skyl mælkeopskummeren og lad den køle af.
Ingen varm mælkeskum.	Der er ikke tilstrækkelig mælk i og apparatet kan ikke skumme.	Fyld op til minimums markeringen.
	Ikke korrekt pisker.	Anvend piskeren til skumning (**Fig. A, nr. 10/11**).
Mælkeskummet løber over.	Mælkeopskummeren er overfyldt.	Træk netstikket ud. Lad mælkeopskummeren køle af og rengør den.
	Ikke korrekt pisker.	Korrekt pisker.

Fejl	Årsag	Løsning
Mælkeskummeren stopper og kontakten lyser tre gange.	Beholderen er overfyldt.	Kontakt venligst kundeservice.

Henvend dig til Melitta® Hotline Kundeservice (+45 4635 3000), hvis ovennævnte løsninger ikke afhjalper fejlen.

Bortskaffelse

Bortskaf mælkeopskummeren miljøvenligt via egnede samlesystemer.

Garantibestemmelser

Melitta® giver 24 måneders reklamationsfrist på Deres nye elkedel, reklamationsfristen er i henhold til følgende betingelser:

1. Reklamationsfristen er 24 måneder for købsdato. Købsdato skal dokumenteres ved hjælp af maskinstemplet kassebon/købskvittering.

2. Melitta® forpligter sig til at afhjælpe fabrikations- og materialefejl, der konstateres ved elkedlens normale brug i private husholdninger her i landet, ved udskiftning af defekte dele eller ombytning af elkedlen.

3. Reklamationsfristen omfatter ikke skader, der skyldes f.eks. mangelfuld betjening, forkert tilslutning, tab på gulv eller lignende. Reklamationsfristen omfatter ikke skader forårsaget af manglende afkalkning (se afkalkningstips i brugsanvisningen) samt brud på glas. Reklamationsfristen bortfalder hvis reparation er foretaget af andre end Melittas serviceværksted.

4. Reklamationsfristen er kun gældende i Danmark. I tilfælde af reklamation beder vi Dem venligst afleverer elkedlen, hvor den er købt, eller sende den omhyggeligt emballeret og som forsigtig pakke til vores serviceværksted*. Husk at vedlægge maskinstemplet kassebon/købskvittering, samt en kort beskrivelse af fejlen.

5. Alle krav som ikke er dækket ind under ovennævnte reklamationsfrist er udelukket, uanset hvilken type krav det gælder, hvis ikke gældende lov foreskriver det.

*DK

Melitta Scandinavia
Skomagergarde 13, 1. sal
4000 Roskilde

www.melitta.dk
+45 46 35 30 00

Milá zákaznice, milý zákazníku!

Srdečně Vám gratulujeme ke koupi zpěňovače mléka Melitta® Cremio.

Potěšilo nás, že Vás můžeme přivítat jako milovníka a konzumenta nejrůznějších mléčných specialit.

Se svým novým jakostním výrobkem Melitta® Cremio prožijete mnoho jedinečných chvil. Ať se rozhodnete pro studený nebo teplý nápoj – vychutnávejte si své oblíbené mléčné speciality všemi smysly a nechejte se hýčkat.

Aby Vám i Vašim hostům sloužil přístroj Melitta® Cremio co nejdéle, přečtěte si pozorně tento návod k použití a pečlivě si ho uschovejte.

Potřebujete-li další informace nebo máte otázky k výrobku, obraťte se prosím přímo na nás (Hotline: 800 606 806) nebo nás navštivte na internetu na *www.melitta.cz*. Zde také naleznete užitečné typy a inspirující recepty.

A teď Vám přejeme mnoho spokojenosti s přístrojem Melitta® Cremio!

Váš tým Melitta® Cremio

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Upozornění k tomuto návodu k obsluze

⚠ Výstraha!

Texty s tímto symbolem obsahují informace k Vaší bezpečnosti a upozorňují na možná nebezpečí nehody a úrazu.

Použití v souladu s určením

Kávovar Melitta® Cremio je určen výhradně k přípravě mléčné pěny a ohřevu mléka.

Tento spotřebič je určen k použití domácnostech a v podobných aplikacích, jakými jsou například: kuchyně zaměstnanců v obchodech, kancelářích a dalších pracovních úsecích; zákazníky v hotelích, motelech a dalších ubytovacích zařízeních; v penzionech podávajících snídani.

Použití k určenému účelu zahrnuje

- pozorné přečtení, porozumění a dodržování návodu k obsluze.
- dodržování zejména bezpečnostních pokynů.
- použití přístroje Melitta® Cremio v rámci provozních podmínek, které jsou popsány v tomto návodu.

Použití k jinému než určenému účelu

Za použití k jinému než určenému účelu se považuje použití přístroje Melitta® Cremio jiným způsobem, než je popsáno v tomto návodu k obsluze.

⚠ Výstraha!

Při použití kávovaru k jinému než určenému účelu se můžete zranit nebo popálit horkou vodou či vzduchem.

Upozornění

Výrobce neručí za škody způsobené použitím přístroje k jinému než určenému účelu.

Obecné bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě následující pokyny. Nedodržení pokynů může negativně ovlivnit Vaši bezpečnosti a bezpečnost přístroje.

⚠ Výstraha!

- Z dosahu dětí ukládejte m.j. tyto předměty: Obalový materiál nebo malé díly.
- Všechny osoby používající přístroj se musí nejprve seznámit s obsluhou a musí být informovány o možných nebezpečích.
- Nenechávejte nikdy děti bez dozoru používat přístroj a nenechávejte je bez dozoru hrát si v blízkosti přístroje.
- Neprovádějte žádné změny na přístroji, jeho součástech, ani na dodaném příslušenství.
- Přístroj nikdy neponořujte do vody.
- Přístroje se nikdy nedotýkejte mokrýma nebo vlhkýma rukama či nohama.
- Nikdy nesahejte během provozu dovnitř přístroje.
- Přístroj není určen k použití osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi anebo nedostatečnými znalostmi, s výjimkou, že na tyto osoby dohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost a že tyto osoby obdržely od zodpovědné osoby pokyny, jak mají přístroj používat.
- Používejte pouze přístroj, který je v technicky bezvadném stavu.
- Nikdy se nedotýkejte horkých ploch přístroje.
- Nikdy se nepokoušejte přístroj sami opravit. Pro případné opravy se obracejte výhradně na servisní horkou linku Melitta® (800 606 806).

⚠ Výstraha!

Nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem při nesprávném síťovém napětí, nesprávných nebo poškozených přípojkách a síťových kabelech

- Ujistěte se, že síťové napětí souhlasí s napětím uvedeným na typovém štítku přístroje.
- Ujistěte se, že zásuvka odpovídá platným normám o bezpečnosti elektrických zařízení. V případě pochybností se obraťte na odborného elektrikáře.
- Nikdy nepoužívejte poškozené síťové kabely (poškozená izolace, holé dráty).
- Poškozené síťové kabely nechejte vyměnit výhradně výrobcem nebo kvalifikovaným odborným personálem.
- Přístroj používejte výhradně s příslušnou stanicí.
- Přístroj nikdy neumísťujte na horké plochy ani ve vlhkých prostorách.

Popis přístroje

Vysvětlivky k vyobrazení A (viz obal)

Č.	Výklad
1	Víčko
2	Těsnění
3	Míchací tyč
4	Nádržka
5	Rukojeť
6	Ovládací tlačítko: Zpěňování teplého mléka & ohřívání mléka
7	Ovládací tlačítko: Zpěňování studeného mléka
8	Základna se síťovým kabelem
9	Obal na kabel
10	Nástavec pro zpěnění mléka (Cappuccino)
11	Nástavec pro zpěnění mléka (Latte Macchiato)
12	Nástavec k ohřevu mléka

Uvedení do provozu

- Vnitřek přístroje pozorně umyjte pod tekoucí vodou (viz strana 120).
- Před uvedením přístroje do provozu si pozorně prostudujte bezpečnostní pokyny (viz strana 114+115).

Umístění

Přístroj postavte na pevnou, rovnou a suchou plochu.

Připojení

Zasuňte zástrčku síťového kabelu do vhodné síťové zásuvky.

Příprava mléčných specialit s kávou

Teplá mléčná pěna	**Studená mléčná pěna**	**Ohřev mléka**
Objem plnění: 100 ml - 200 ml		Objem plnění: 100 ml - 400 ml
Víčko otevřete otočením proti směru hodinových ručiček (**obr. B**) a sejmutím směrem nahoru.		
Do nádoby naplňte požadované množství mléka. Respektujte přitom značky minimálního a maximálního množství v nádobce (**obr. C**).		
Objem napěněného mléka se zvyšuje a při překročení značky maximálního množství by mléko přetékalo.		
Nástavec na mléčnou pěnu (**obr. A, č. 10/11**) našroubujte na míchací tyč.		Nástavec na mléčnou pěnu (**obr. A, č. 12**) našroubujte na míchací tyč.
Na nádobu posaďte víčko a otočte jí ve směru hodinových ručiček (**obr. D**) až na doraz. Víčko musí otvor těsně uzavírat a lícovat s rukojetí.		
Při přípravě teplé mléčné pěny stiskněte tlačítko (**obr. A, č. 6**) a přístroj zapněte.	Při přípravě studené mléčné pěny stiskněte tlačítko (**obr. A, č. 7**) a přístroj zapněte.	Stiskněte tlačítko (**obr. A, č. 6**).
Kontrolka tlačítka svítí. Ohřev mléka začíná.		
Příprava se zastaví automaticky. Motor se zastaví a kontrol ka tlačítka zhasne.		
Víčko otevřete otočením proti směru hodinových ručiček (**obr. B**) a sejmutím směrem nahoru.		
Mléčnou pěnu nalijte do nádobky na nápoj nebo ji opatrně vyjměte nejlépe plastovou lžičkou z nádoby tak, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch.		
Přístroj Melitta® Cremio vyčistěte (viz strana 120).		

Upozornění

- Doporučujeme použít studené mléko (7-8 °C).
- Můžete použít jakýkoli standardní druh mléka, nezávisle na obsahu tuku. Pomocí Melitta® Cremio můžete dokonce vytvořit pěnu i ze sojového mléka nebo mléka bez laktózy. Pro našlehání mléka je důležitý obsah bílkovin. Čím více bílkovin v mléku je, tím budemléčná pěna lepší, stabilnější a jemně pórovitá.
- Během přípravy nechte víčko přístroje zavřené. Znovu stiskněte tlačítko nebo , nebo sejměte přístroj ze stanice a přípravu tak přerušte ručně.

Recepty

1. Cappuccino

- Použijte šlehací nástavec na Cappuccino (**obr. A, č. 10**) a připravte teplou mléčnou pěnu dle instrukcí výše.
- Nejprve nalijte do vašeho cappuccino šálku espresso a pak přidejte mléčnou pěnu (viz strana 118: Příprava teplé mléčné pěny). Pro správné cappuccino doporučujeme poměr 1/3 espressa a 2/3 mléčné pěny.

2. Latte Macchiato

- Použijte šlehací nástavec na Latte Macchiato (**obr. A, č. 11**) a připravte teplou mléčnou pěnu dle instrukcí výše.
- Nejprve nalijte do latte macchiato sklenice připravené mléko s mléčnou pěnou (viz strana 118: Příprava teplé mléčné pěny) a poté přidejte espresso. Pro správné latte macchiato doporučujeme poměr 2/3 mléka s mléčnou pěnou a 1/3 espressa.

Čištění a péče

- Vnitřek přístroje pozorně umyjte pod tekoucí vodou.
- Přístroj umyjte zvenku běžným přípravkem na mytí nádoby a měkkou, navlhčenou utěrkou, abyste nepoškodili nepřilnavou povrchovou vrstvu nádoby. Dbejte, aby se na stříbrně zbarvené kontakty na rukojeti nedostala voda.
- Příslušný nástavec pozorně opláchněte pod tekoucí vodou.

(!) Pozor!

Motor se nachází ve víčku a případná vniklá voda ho může poškodit.

– Víčko nikdy nemyjte tekoucí vodou.
– Nikdy přístroj nemyjte v myčce nádobí.

Nikdy nepoužívejte ostré nebo špičaté předměty k vyjmutí mléčné pěny (mohlo by dojít k poškození povrchové vrstvy přístroje).

Upozornění

– Pro snažší údržbu a čištění doporučujeme přístroj vyčistit ihned po použití.
– V případě přetrvávajícího znečištění přístroje použijte čistící kapalinu mléčného systému plnoautomatických espress Melitta®. (Dávkování: Nalijte 25 ml čistící kapaliny mléčného systému plnoautomatických espress Melitta® do zpěňovače mléka Melitta® Cremio a doplňte vodou do 250 ml.). Nechte směs Melitta® čističe mléčného systému a vody působit a poté případné zbytky nečistot odstraňte měkkým hadříkem nebo houbičkou.

Odstranění poruch

Porucha	Příčina	Opatření
Po stisku tlačítka kontrolka (**obr. A, č. 6**) třikrát zabliká.	Víčko není správně zavřené.	Víko zavřete správně. Víčko musí otvor těsně uzavírat a lícovat s rukojetí.
	Přístroj je přehřátý.	Nechte přístroj vychladnout.
Po stisku tlačítka kontrolka (**obr. A, č. 7**) třikrát zabliká a poté se zařízení vypne a nespustí se.	Víčko není správně zavřené.	Víko zavřete správně. Víčko musí otvor těsně uzavírat a lícovat s rukojetí.
Přístroj operaci předčasně ukončí, kontrolka zhasne.	Nádoba je prázdná nebo není naplněna ke značce minimálního množství a zareagovalo sledování teploty.	Přístroj propláchněte a nechte ho vychladnout.
Žádná mléčná pěna.	Málo mléka, šlehací nástavec není ponořen.	Naplnit po rysku min.
	Špatná metla.	Použijte metlu pro šlehání (**obr. A, č. 10/11**).
Mléčná pěna horem přetéká z přístroje.	Přístroj je přeplněný.	Vytáhněte zástrčku ze sítě. Přístroj nechte vychladnout a poté ho vyčistěte.
	Špatná metla.	Správný metla.
Zpěňovač mléka zastaví proces a indikátor bliká.	Motor je přetížen.	Prosím kontaktujte servisní zákaznickou linku.

Jestliže zde uvedená opatření poruchu neodstraní, obraťte se na zákaznickou linku Melitta® Hotline (800 606 806).

Likvidace

Přístroj zlikvidujte šetrně k životnímu prostředí prostřednictvím vhodných sběrných systémů.

Podmínky záruky

Nad rámec zákonných záručních podmínek, na které má koncový uživatel nárok ve vztahu k prodejci, pokud bylo toto zařízení zakoupeno od prodejce oprávněného společností Melitta®, poskytujeme záruku výrobce za následujících podmínek:

1. Záruční lhůta začíná dnem prodeje produktu koncovému uživateli. Záruka je 24 měsíců. Datum prodeje zařízení musí být uvedeno na prodejním dokladu. Zařízení je určeno pouze k použití v domácnosti. Není určeno ke komerčnímu používání. Provedení opravy v rámci záruky nevede ani k prodloužení záruční lhůty ani k novému začátku záruční doby pro zařízení nebo instalované náhradní součástky.

2. Během záruční doby opravíme všechny vady materiálu přístroje nebo výrobní vady buď opravou, nebo výměnou zařízení, což závisí na našem uvážení. Vyměněné součásti se stávají majetkem společnosti Melitta®.

3. Na vady, které vzniknou v důsledku nesprávného připojení, nesprávného zacházení nebo pokusem o opravu neoprávněnými osobami, se záruka nevztahuje. To samé platí v případě nedodržení pokynů pro použití, péči a údržbu, nebo v případě použití spotřebních materiálů (např. čisticích prostředků, prostředků proti vodnímu kameni nebo vodních filtrů), které neodpovídají původním specifikacím. Ze záruky jsou vyňaty opotřebitelné součásti (např. těsnění a ventily) a křehké součástky jako sklo.

4. Záruky jsou řešeny prostřednictvím prodejců v dané zemi.*

5. Tyto záruční podmínky platí pro zařízení zakoupené a používané v České republice. Pokud je zařízení zakoupené v jiných zemích nebo převezeno do jiné země, poskytují se záruční podmínky podle specifikace v záručních podmínkách platných pro tuto zemi.

*CZ

Melitta ČR s.r.o.
Radlická 1/19
150 00 Praha 5

www.melitta.cz
800 606 806

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с покупкой вспенивателя молока Melitta® Cremio!

Мы рады приветствовать Вас среди любителей различных видов кофе, в том числе напитков с молочной пенкой.

Ваш новый вспениватель молока Melitta® Cremio даст Вам возможность не раз насладиться чудесным вкусом этих напитков. Холодные или горячие — насладитесь Вашими любимыми кофейными напитками и побалуйте себя кофе с прекрасным вкусом!

Для обеспечения длительного срока службы аппарата Melitta® Cremio внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в надежном месте.

Если Вам необходима дополнительная информация или у Вас возникли вопросы, касающиеся изделия, обращайтесь непосредственно к нам (Москва (495) 544 40 11 и Санкт-Петербург (812) 677 79 39) или посетите нашу страницу в сети Интернет по адресу *www.melitta.ru*. Вы также найдете на сайте Melitta разнообразные рецепты приготовления напитков с молоком и молочной пенкой.

Мы надеемся, что вспениватель Melitta® Cremio обеспечит Вам незабываемое наслаждение великолепной молочной пенкой!

Коллектив разработчиков Melitta® Cremio

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

Указания по данному руководству по эксплуатации

⚠ Предупреждение!

Текст с таким символом содержит информацию по технике безопасности и указывает на возможные риски несчастных случаев и получения травм.

Использование по назначению

Вспениватель молока Melitta® Cremio предназначен только для приготовления горячей и холодной молочной пенки, а также для подогревания молока.

Этот электроприбор предназначен для частного использования в домашних условиях, а также для приготовления ограниченного количества кофе работниками различных организаций в офисных кухнях и гостями различного вида отелей, гостиниц, пансионов и т.п.

Использование по назначению подразумевает,

- что Вы внимательно прочитали руководство по эксплуатации, поняли его и соблюдаете приведенные в нем указания,
- что Вы также неукоснительно соблюдаете инструкции по технике безопасности;
- что Вы используете аппарат Melitta® Cremio в соответствии с эксплутационными требованиями, которые приведены в данном руководстве.

Использование не по назначению

Использованием не по назначению считается любое применение вспенивателя Melitta® Cremio, отличающееся от описанного в данном руководстве по эксплуатации.

⚠ Предупреждение!

В случае использования не по назначению Вы можете получить травму или ожог.

Указание

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, являющийся результатом использования не по назначению.

Общие инструкции по технике безопасности

Внимательно прочитайте данные указания. В случае несоблюдения данных указаний возникает опасность для Вашего здоровья и функциональной исправности аппарата.

⚠ Предупреждение!

- Упаковочные материалы и мелкие детали следует хранить в недоступном для детей месте.
- Все лица, использующие данный аппарат, сначала должны изучить принципы его обслуживания и ознакомиться с возможными опасностями.
- Ни в коем случае не разрешайте использовать аппарат детям или играть рядом с ним без присмотра.
- Не изменяйте конструкцию аппарата, его компонентов и входящих в комплект принадлежностей.
- Ни в коем случае не погружайте аппарат в воду.
- Ни в коем случае не прикасайтесь к аппарату влажными или мокрыми руками или ногами.
- Во время работы аппарата ни в коем случае не открывайте его.
- Аппарат не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и/или знаний без присмотра со стороны отвечающего за их безопасность лица, которое должно руководить ими при использовании прибора.
- Используйте аппарат только в исправном состоянии.
- Не разрешается прикасаться к горячим поверхностям аппарата.
- Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно отремонтировать аппарат. При необходимости ремонта обращайтесь только в сервисную службу компании Melitta® (Москва (495) 544 40 11 и Санкт-Петербург (812) 677 79 39).

⚠ Предупреждение!

Опасность пожара и поражения электрическим током при неправильном сетевом напряжении, неправильном подключении, повреждении контактов и сетевого кабеля

- Убедитесь в том, что сетевое напряжение соответствует напряжению, указанному на заводской табличке аппарата.
- Убедитесь в том, что сетевая розетка соответствует действующим нормам по электробезопасности. При наличии сомнений обращайтесь к профессиональным электротехникам.
- Ни в коем случае не используйте поврежденный кабель (поврежденная изоляция, оголенные провода).
- Обращайтесь для замены поврежденного кабеля только к производителю или в авторизованные сервис-центры (см. на www.melitta.ru).
- Используйте аппарат только вместе с соответствующей базовой станцией.
- Ни в коем случае не устанавливайте аппарат на горячие поверхности или в помещениях с высокой влажностью воздуха.

Описание аппарата

Описание к рисунку A (см. обложку)

№	Пояснение
1	Крышка
2	закрытие
3	Мешалка
4	Емкость
5	Ручка
6	Кнопка управления: приготовление горячей пенки и нагрев молока
7	Кнопка управления: приготовление холодной пенки
8	база со шнуром
9	хранение шнура
10	насадка для взбивания молока (Капучино)
11	насадка для взбивания молока (латте маккиато)
12	Насадка для нагрева молока

Первое включение

- Промойте внутреннюю часть аппарата под проточной водой (см. стр. 134).
- Перед использованием аппарата внимательно прочитайте указания по технике безопасности (см. стр. 128+129).

Установка

Установите аппарат на устойчивую, ровную и сухую поверхность.

Подключение

Вставьте штепсельную вилку сетевого кабеля в соответствующую розетку.

Приготовление молочно-кофейных напитков

теплая молочная пена	**холодная молочная пена**	**Нагрев молока**
объем молока: 100 ml - 200 ml		объем молока: 100 ml - 400 ml
Откройте крышку, повернув ее против часовой стрелки (**рис. B**) и сняв по направлению вверх.		
Залейте требуемое количество молока в емкость. Обратите при этом внимание на метки Min. и Max. в емкости (**рис. C**).		
Вспененное молоко увеличивается в объеме и переполняет емкость, если молоко было налито выше метки Max.		
Накрутите насадку для молочной пенки (**рис. A, № 10/11**) на мешалку.		Накрутите насадку для молока (**рис. A, № 12**) на мешалку.
Установите крышку на емкость и поверните ее по часовой стрелке (**рис. D**) до упора. Крышка должна быть закрыта и находиться над ручкой.		
Нажмите кнопку (**рис. A, № 6**), если требуется приготовить горячую молочную пенку.	Нажмите кнопку (**рис. A, № 7**), если требуется приготовить холодную молочную пенку.	Нажмите кнопку (**рис. A, № 6**).
Загорается индикатора кнопки. Начинается нагрев молока.		
Приготовление останавливается автоматически. Работа двигателя прекращается, контрольная лампа кнопки гаснет.		
Поверните крышку против часовой стрелки (**рис. B**) и снимите ее по направлению вверх.		
Перелейте молочную пенку в чашку или переложите ее аккуратно ложкой из емкости.		
Выполните очистку аппарата Melitta® Cremio (см. стр. 134).		

Указание

- Лучше использовать холодное молоко (7 - 8 °C).
- Вы можете использовать все стандартные виды молока, независимо от степени жирности.Молоко, не содержащее сою или лактозу, также отлично взобьется с помощью Melitta® Cremio. Для идеальной пены важно содержание протеина в молоке. Чем выше содержание протеина, тем более устойчивой и мелкопористой будет пена.
- Крышка аппарата должна быть закрыта во время приготовления. Для ручного прерывания приготовления повторно нажмите кнопку или или же снимите аппарат с базовой станции.

рецепты

1. капучино

- Используйте насадку для приготовления пены для капучино (**рис. A, № 10**) и приготовьте горячую молочную пену.
- Сперва вылейте эспрессо в Вашу чашку для капучино, затем добавьте молочную пену (см. стр.132). Для идеального капучино мы рекомендуем пропорцию 1/3 эспрессо и 2/3 молочной пены.

2. латте маккиато

- Используйте насадку для приготовления пены для латте маккиато (**рис. A, № 11**) и приготовьте горячую молочную пену.
- Вылейте приготовленные молоко и молочную пену (см. стр. 132) в стакан для латте маккиато, затем добавьте эспрессо. Для идеального латте маккиато мы рекомендуем пропорцию эспрессо и 2/3 молока и 1/3 молочной пены.

RU

Очистка и уход

- Промойте внутреннюю часть аппарата под проточной водой.
- Для мытья аппарата используйте бытовое моющее средство для посуды и мягкую влажную ткань, чтобы не повредить антипригарное покрытие. При этом следите за тем, чтобы вода не попала на серебристые контакты у ручки.
- Осторожно промойте соответствующую насадку под проточной водой.

(!) Осторожно!

Двигатель находится в крышке и может быть поврежден вследствие проникновения воды.

– Никогда не промывайте крышку под проточной водой.
– Не разрешается мыть аппарат в посудомоечной машине.

никогда не используйте острые предметы для того, чтобы черпать молочную пену, т.к. они могут повредить внутреннее покрытие.

Указание

– чистка пройдет быстрее, если Вы почистите устройство сразу после использования.
– В случае сильного загрязнения используйте жидкий очиститель для эспрессо-кофемашин Melitta® PERFECT CLEAN. (Дозировка: залейте 25 мл жидкого очистителя для эспрессо-кофемашин Melitta® PERFECT CLEAN в Cremio и долейте воды до отметки 250 мл). Дайте смеси жидкости для очистки молочных систем Melitta® с водой подействовать, а затем используйте неабразивную губку или тряпочку.

Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Меры по устранению
После нажатия кнопки 3 раза моргает индикатор (**рис. A, № 6**).	Неправильно закрыта крышка.	Правильно закройте крышку. Крышка должна быть над ручкой.
	Аппарат слишком горячий.	Дайте аппарату остыть.
После нажатия кнопки 3 раза моргает индикатор (**рис. A, № 7**), и после прекращения моргания устройство не начинает работу.	Неправильно закрыта крышка.	Правильно закройте крышку. Крышка должна быть над ручкой.
Аппарат досрочно прерывает работу, гаснет.	Емкость не заполнена или заполнена не до отметки Min., сработала система температурного контроля.	Промойте аппарат и дайте ему остыть.
нет молочной пены.	недостаточно молока, и насадка не может взбивать.	залейте до минимальной отметки.
	неверная насадка.	используйте насадку для взбивания (**рис. A, № 10/11**).

RU

Неисправность	Причина	Меры по устранению
Молочная пенка выливается из аппарата.	Аппарат переполнен.	Извлеките штепсельную вилку из сетевой розетки. Дайте аппарату остыть, после чего промойте его.
	неверная насадка.	верно насадка.
вспениватель молока прекращает работу и загораются индикационные лампочки.	мотор перегружен.	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр.

Свяжитесь с горячей линией компании Melitta® в Москва (495) 544 40 11 и Санкт-Петербург (812) 677 79 39, если указанные меры не привели к устранению неисправности.

Утилизация

Выполняйте утилизацию аппарата в соответствии с нормами защиты окружающей среды через соответствующие системы сбора вышедших из употребления электроприборов.

Гарантийные обязательства

Компания Мелитта-Русланд предоставляет следующие гарантии на данный чайник:

1. Гарантийный срок составляет 24 месяца с даты покупки. Гарантия считается действительной только в том случае, если дата покупки подтверждается печатью и подписью продавца в гарантийном талоне или наличием чека. Данный чайник предназначен для домашнего использования. Срок службы чайника составляет 5 лет.

2. В течение гарантийного срока мы бесплатно устра - няем все дефекты, связанные с браком материала или сборки. Гарантийное обслуживание включает в себя установку или замену пришедших в негодность частей. Замененные части становятся собственно-стью изготовителя. Гарантийное обслуживание не включает в себя транспортные расходы

3. Не подлежат гарантийному обслуживанию дефекты, вызванные нарушением инструкции по эксплуатации (например, механические повреждения, или исполь-зование чайника при напряжении, не соответствую-щему указанному в инструкции) или использование не по прямому назначению или ремонт чайника в связи с естественным износом деталей и узлов. Гарантийное обязательство теряет силу при обнару-жении следов вскрытия прибора третьими лицами, не уполномоченными изготовителем, или при исполь-зовании не оригинальных деталей.

4. Для получения гарантийных услуг следует обратиться по телефону сервис-центра* (см. п. 5)

5. Гарантия действительна только в той стране, где был приобретен чайник. В случае необходимости доставьте чайник по возможности в оригинальной упаковке, с заполненным бланком гарантии, с описа-нием дефектов в сервисную службу ЗАО “Мелитта-Русланд” по адресам:

*RU

Производитель: «Мелитта Хаусхальтспродукте ГмбХ & Ко.КГ», Рингштрассе 99, Минден, Германия.

Завод в Китае.

Продавец-импортер
«Мелитта-Русланд», СПб.,
Пулковское шоссе, д.9, корп.3.

Тел. (812) 677 79 39

www.melitta.ru

Товар сертифицирован
Гарантийные обязательства см. внутри упаковки

亲爱的客户，

恭喜您购买了我公司产品Melitta® Cremio 奶泡机!

欢迎成为奶泡机的爱好者，成为享受美味咖啡的用户！新颖的Melitta® Cremio 奶泡机将为您带来无尽的欢乐时光。无论是冷咖啡还是热咖啡，皆具有独特的风味。请尽情宠爱您的味觉吧！

请务必仔细全面阅读说明书，并妥善保存，以便使您和您的客人们能长久使用Melitta® Cremio 奶泡机。

如果您需要了解更多的信息或对该奶泡机有任何疑问，请直接拨打电话 +86 800-999-5859。也可访问我们的网站 www.melitta.cn，您将获得有用的贴士和令人心动的食谱。

我们谨向您表示最诚挚的祝愿，希望 Melitta® Cremio 奶泡机能令您满意。

您的Melitta® Cremio 奶泡机团队敬上。

® Melitta 集团公司的注册商标

关于操作说明的信息

⚠ 警告!

冠以该警告符号的章节其内容包括安全信息，并指出可能会发生的事故和伤害危险。

用途

Melitta® Cremio 奶泡机专门设计用于制备各种冷热奶泡以及用于加热牛奶。

本设备主要为家庭使用，也可用于类似环境中，如员工餐厅、办公室或其它商用场所；或用在农场房舍；或由旅馆、汽车旅馆及其它房屋设施中的人员使用。

要实现预期用途，您必须：

- 仔细阅读、理解和遵守操作说明。
- 尤其要遵守安全说明。
- 务必在说明书规定的条件下使用 Melitta® Cremio 奶泡机。

非预期用途

非预期用途是指您以不同于上述说明中所述的方式来使用 Melitta® Cremio 奶泡机。

⚠ 警告!

非预期用途中，您可能会伤害或烫伤自己。

注

对于因使用不当而造成任何损坏的，厂商一概不负任何责任。

一 般安全说明

请仔细通读以下的说明。 若不遵守这些说明，您就会有自身安全与设备安全隐患。

⚠ 警告!

- 务必将以下的物体放置在远离儿童所及的范围之外：包装材料以及小型零件。
- 使用本设备的所有人员都必须事先熟悉设备的操作方法，并且必须了解与设备相关的各种危险。
- 决勿让儿童使用本设备，或在无监护状态下在本设备附近玩耍。
- 本设备设计不能用于体质、感觉或智力方面不健全的人员(包括儿童)，或欠缺经验和/或知识的人群，除非他们是在负责安全的人员的监护之下并向此人学习到如何操作本设备的知识之后。
- 只有在无故障条件下，才可以使用本设备。
- 切勿尝试自己修理本设备。 如果必须修理，则务必请致电 Melitta® 服务热线 (+86 800-999-5859) 。
- 切勿改装本设备、设备零部件或供应的配件。
- 切勿将本设备浸没在水中。
- 切勿用湿手或湿脚触及本设备。
- 当设备在运行时，切勿伸入其内部。
- 切勿触及本设备的灼热表面。
- 本设备主要为家庭使用，也可以用于类似环境中，如员工厨房、办公室或其他商用场所；或用在农场房舍；或由旅馆或汽车旅馆或其它房屋设施中的人员使用，用于制作宵夜或早餐。

⚠ 警告!

若使用不正确的电压、不正确的或损坏的接头或电源线，则会有火灾或电击危险。

- 确保使用地电压与设备铭牌上标记的电压一致。
- 确保电源插座符合适用的电气安全标准要求。 如有疑问，请联系合格的电气技师。
- 决勿使用损坏的电源线 (绝缘损坏、导线裸露等)。
- 只能由厂商或合格的专家来替换损坏的电源线。
- 只能在合适的工作台上使用本设备。
- 决勿将本设备放在的灼热表面或潮湿区域上。

设备说明

图A 中图例 (见封面)

编号	解释
1	盖子
2	密封 圈
3	起泡杆
4	容器
5	把手
6	按钮：用于热奶起泡
7	按钮：冷奶起泡
8	带电源线的工作台
9	底座
10	奶泡附件 (卡布奇诺咖啡)
11	奶泡附件 (拿铁玛琪雅朵咖啡)
12	牛奶加热附件

启动

- 在第一次启动本机前，请彻底清洗本机。(参阅第 146页)。
- 启动前，务必阅读安全说明 (参阅第 141+142 页)。

设置

将设备放在一个稳定、干燥的水平表面上。

连接

将电源线插入相应的电源插座中。

制备特色咖啡所需的奶泡。

热奶泡	冷奶泡	牛奶加热
牛奶量: 100 毫升 - 200 毫升		牛奶量: 100 毫升 - 400 毫升
逆时针方向旋转盖子，以打开盖子 (图 B) ，然后将其取 下。		
在容器中倒入所需量的牛奶。 注意牛奶加注的最小和最大• 液位 (图 C)。		
起泡后的牛奶开始膨胀，如果加注时超过最大液位的，此时将会溢出。		
将奶泡附件 (图 A 中#10,11 号) 拧紧在奶泡杆上。		将奶泡附件 (图 A 中#12 号) 拧紧在奶泡杆上。
将盖子盖住容器，并顺时针方向旋转盖子，尽可能拧紧(图 D) 。 关闭后的盖子必须对准把手。		
如要制备热奶泡，请按下 按钮 (图 A 中#6 号)。	如要制备冷奶泡，请按下 按钮 (图 A 中#7 号)。	按下 按钮 (图 A 中#6 号)。
按钮上的指示灯亮起。 牛奶加热开始。		
奶泡制备工作会自动停止。 电机停止工作，按钮指示灯熄 灭。		
逆时针方向旋转盖子 (图 B) ，然后将其拆下。		
将奶泡倒入杯子中，或小心地用汤匙将其从容器中舀出，务必不要损坏不粘涂层。		
清洁 Melitta® Cremio 奶泡机 (参阅第 146 页)。		

注

- 需用冷藏牛奶 (7-8°C) 来制作奶泡。
- 可使用任意标准牛奶 （不同脂肪含量）。甚至无乳糖牛奶也可在本机上完美发泡。蛋白质含量决定发泡效果。高蛋白质含量的牛奶，发泡效果稳定完美。
- 在制备过程中，必须使盖子处于盖紧状态。再次按下 或 按钮，或从工作台上移走设备，以手动停止制备工作。

1. 卡布奇诺咖啡

- 使用奶泡附件（图A中10号），并根据以上程序制作卡布奇诺咖啡所需的奶泡。
- 先把意式特浓咖啡倒入卡布奇诺杯中，然后放入奶泡（参考144页:制备热奶泡）。为获得完美的卡布奇诺咖啡，我们建议使用1/3意式特浓咖啡与2/3奶泡混合。

2. 拿铁玛琪雅朵咖啡

- 使用奶泡附件（图A中11号），并根据以上程序制作拿铁玛琪雅朵咖啡所需的奶泡。
- 先把牛奶及奶泡倒入拿铁玛琪雅朵杯中（参考144页:制备热奶泡），然后放入意式特浓咖啡。为获得完美的拿铁玛琪雅朵咖啡，我们建议使用2/3牛奶及1/3奶泡与意式特浓咖啡混合。

清洁与保养

- 用自来水仔细冲洗设备内部。
- 用柔软的、潮湿的布头以及普通的洗涤液清洁设备，以免损坏不粘涂层。 确保把手上的银色触点不受潮沾湿。
- 用自来水仔细冲洗设备附件。

小心

电机装在盖子中，如果受潮，电机就会损坏。

– 切勿用自来水冲洗盖子。
– 切勿将本设备放在洗碗机中洗涤。

不要用尖锐物体触碰本机，否则有可能损坏涂层。

注

– 如果使用之后立刻清洗本机，容易去污。
– 为防止污渍结垢，请使用Melitta® 完美牛奶清洁剂清洗本机。(用量:加入25毫升完美牛奶清洁剂,并加水至250毫升。) 使Melitta®牛奶清洁剂与水混合，然后用软布或海绵去除污渍。

故障排除

问题	产生原因	解决方案
在按下任意按钮之后，指示灯 （图A中6号）闪烁3次。	盖子没有正确盖好。	正确盖上盖子。关闭后的盖子必须对准把手。
	设备太热。	让设备冷却下来。
在按下任意按钮之后，指示灯 （图A中7号）闪烁3次，然后自动关机。	盖子没有正确盖好。	正确盖上盖子。 关闭后的盖子必须对准把手。
设备过早地停止，按钮指示灯熄灭。	容器为空，或没有加注到最小液位，温控功能自动触发。	冲洗设备，并让设备冷却下来。
无奶泡	牛奶量不足，奶泡附件接触不到牛奶。	加入牛奶，直到最低标记。
	搅拌错误	使用搅拌器（图A中，10/11号）
奶泡溢出设备的顶部。	设备加注过量。	拔下插头。让设备冷却下来，然后清洁。
	搅拌错误	使用正确的奶泡附件(图 A 中#10, 11, 12号之一) 拧紧在奶泡杆上。
停止搅拌发泡，显示灯闪烁	马达过载	请 联系客户服务中心

如果上述措施无助于解决问题，则务必请致电 Melitta® 服务热线 (+86 800-999-5859)。

设备处置

通过合格的废弃品收集处理单位，按照环保方式处理设备废弃物。

保修声明

除终端用户有权向销售方提请合法的设备保修要求外，凡消费者从Melitta®授权分销商处购得的咖啡机，若符合以下条件，我方将按照声明提供厂商保修：

1. 保修期应从终端用户购买产品之日起算。
保修期为24个月，产品购买日期必须以购买发票的日期为准。该产品设计仅供家庭用户使用，不宜专门用作商业用途。履行保修期间将不会延长产品保修期限，也不会在之后重新起算设备或安装备件的保修期限。

2. 我们会在保修期内负责修复全部有关材料质量问 题或生产问题的产品缺陷。我们将根据情况判断是否维修或更换设备。所有更换下来的备件均属 Melitta®所有。

3. 凡因连接不当、操作不当或因非授权人员维修而导致的产品故障或缺陷，均不属于保修范围之内。此外，因未遵循使用、保养和维护指示或使用不符合原始规格的不当耗材（如清洁剂、除垢剂或过滤架等）所造成的故障，也不属于保修范围之内。同时，该产品上磨损部件（如密封条和阀门，搅拌轮等）和易碎部件也不在保修之列。

4. 可通过各国（见以下信息）当地的客户服务公司提供保修服务。

5. 上述保修条款适用于产品购买地和使用地所属的国 家。如果在国外异地购买产品或将产品带到国外异地使用，产品保修应按照适用于该国保修条款的具体规定予以执行。

深圳美乐家家用产品有限公司

深圳市宝安区沙井镇步涌

同富裕A-2工业区

C区第二栋

고객님께,

밀리타® 크레미오® 밀크 거품기 구입을 축하합니다!

밀크 거품을 좋아하고 각종 커피 스페셜을 엔조이하는 귀하를 환영합니 다. 귀하의 밀리타® 크레미오® 밀크 거품기는 다양한 즐거움을 누리 게 해줄 것입니다. 찬 음료든 따뜻한 음료든 귀하가 좋아하는 커피스페셜을 엔조이하며 귀하만의 커피 센스에 푹 빠져보세요!

이 사용 설명서를 끝까지 잘 읽어 주세요. 그리고 밀리타® 크레미오® 를 오래동안 엔조이 하는데 사용할 수 있도록 안전한 곳에 잘 보관해두세요.

더 많은 정보가 필요하시거나 의문사항이 있으시면 소비자 상담실로 연락하시거나, 아래 인터넷 웹사이트를 방문해 주세요. www.melittakorea.com

밀리타® 크레미오®에 만족하시길 기원합니다.

밀리타® 크레미오® 팀

® Registered trademark of a company of the Melitta Group

이 사용 설명서에 대한 정보

⚠ 경고!

이 기호가 표시된 항목은 안전수칙과 사고 및 위험 가능성에 대한정보를 제공합니다.

올바른 사용

밀리타® 크레미오® 밀크 거품기는 차거나, 따뜻한 밀크거품 및 밀크 를 데우는 용도로만 사용하도록 제조된 것입니다.

올바른 사용방법은 다음과 같습니다:

- 사용 설명서를 잘 읽고, 숙지하고, 따를 것.
- 특히 안전수칙을 잘 따를 것.
- 이 사용 설명서에 기술된 사용조건에 합당하게 사용할 것.

부적절한 사용

부적절한 사용은 이 사용 설명서에 기술한 내용과 다르게 사용하는 것 입니다.

⚠ 경고!

부적절하게 사용하면 부상 혹은 화상을 입을 수 있습니다.

노트

제조업체는 부적절한 사용으로 인한 손상에 책임을 지지 않습니다.

일반 안전수칙

다음의 안전수칙을 주의 깊게 읽어 주세요. 이를 숙지하지 않을경우 상해 또는 제품 손상을 초래할 수 있습니다.

⚠ 경고!

- 다음과 같은 물품은 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두세요. 포장재, 작은 부품 류.
- 제품을 사용하는 모든 사람들은 사전에 사용 설명서는 물론 혹시 발생할지도 모를 위험에 대해 숙지하여야 합니다.
- 어린아이가 제품을 사용하거나 제품근처에서 놀지 못하게 주의해 주세요.
- 이 제품은 신체적 장애, 감각 혹은 정신적 장애자(아동 포함) 혹은 제품에 대한 지식 그리고 / 또는 사용 경험이 부족한 사람이 사용 하여서는 안됩니다. 이들의 안전을 보호하고 제품 사용방법을 알려 줄 사람이 없이 혼자서 제품을 사용하지 않도록 하여야 합니다.
- 제품은 이상이 없는 상태에서만 사용하세요.
- 절대로 제품을 스스로 수리하려고 하지 마세요. 수리가 필요한 때 에는 지정 서비스 센터에 문의하여 주세요.
- 부품 및 액세서리를 비롯한 제품일체에 어떠한 변경도 하지마세요 절대로 제품을 물에 담그지 마세요.
- 절대로 젖은 손이나 발로 제품을 만지지 마세요.
- 사용 중에 제품의 안쪽을 잡지 마세요.
- 제품이 가열되는 부분을 만지지 마세요.
- 이 제품은 가정용 및 이와 유사한 용도에 한합니다. 유사한 용도는 다음과 같은 경우입니다: 점포, 사무실 및 업소 직원용 키친, 농장, 호텔, 모텔 및 기타 숙소의 고객용,
- 다음 페이지의 안전수칙을 지켜 주세요.

⚠ 경고!

비정격 전압, 비정격 혹은 손상된 연결도구 및 전원코드 사용으로 인한 감전사고 유발위험.

- 사용장소의 정격전압이 제품의 정격 표시판에 표시된 전압과 일치 하는지 확인하여 주세요.
- 전원 소켓규격이 전기안전에 적합한지 확인하여 주세요. 의심이 나는 경우에는 전문가와 상의하여 주세요.
- 손상된 전원코드는 절대로 사용하지 마세요(전선 피부 벗겨진 경우 포함)
- 손상된 전원코드는 반드시 지정서비스 센터에서 교체하여야 합니다.
- 제품은 항상 제품 받침대에 올려놓은 상태에서만 사용하여 주세요.
- 절대로 제품을 뜨거운 표면 혹은 젖은 지역에 놓지 마세요.

제품 그림설명

그림 A

번호	설명
1	뚜껑
2	밀봉
3	회전축
4	밀크통
5	손잡이
6	버튼: 따듯한 밀크 거품 만들기 및 밀크 데우기
7	버튼: 찬(냉) 밀크 거품 만들기
8	전원코드 스테이션
9	코드 감기
10	밀크 거품기 부속장치 (카푸치노)
11	밀크 거품기 부속장치 (라떼 마끼아또)
12	밀크 데우기 회전자

시작하기

- 흐르는 물로 제품 안쪽을 조심스럽게 헹구어주세요.
- 시작하기 전에 안전수칙을 잘 읽어 주세요(페이지 151+152).

설치

제품을 안정되고, 평편하고, 건조한 곳에 놓아 주세요.

연결

전원 코드를 소켓에 꽂아 주세요.

커피-& 밀크 스페셜 제조

<table>
<tr><td>온 밀크 거품</td><td>냉 밀크 거품</td><td>밀크 데우기</td></tr>
<tr><td colspan="2">거품 만들기:
100 ml - 200 ml</td><td>거품 만들기:
100 ml - 400 ml</td></tr>
<tr><td colspan="3">뚜껑을 반시계 방향(그림 B)으로 돌려 빼내세요.</td></tr>
<tr><td colspan="3">이때 밀크통에 표시된 최소(min) 및 최대(max)표시선에 유의해 주세요(그림 C). 적어도 100ml, 그리고 최대 200ml/400ml의 밀크를 채워 주세 요. 최대 표시선 이상으로 밀크를 채우면, 팽창된 밀크 거품이 넘치 게 됩니다.</td></tr>
<tr><td colspan="2">밀크통에 원하는 분량의 밀크를 채워 주세요.</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">밀크 거품 회전자(그림 A, 10/11번) 회전축에 끼워 주세요</td><td>밀크 데우기 회전자 (그림 A, 12번) 회전축에 끼워 주세요.</td></tr>
<tr><td colspan="3">뚜껑을 덮고 시계방향(그림 D)으로 끝까지 돌려 주세요.
뚜 완전히 닫으면 손잡이 라인과 일치됩니다.</td></tr>
<tr><td>따듯한 밀크 거품을 원하면, 버튼(그림 A, 6번)을 눌러 주세요.</td><td>차가운 밀크 거품을 원하면, 버튼(그림 A, 7번)을 눌러 주세요.</td><td>버튼(그림 A, 6번)을 눌러 주세요.</td></tr>
<tr><td colspan="3">버튼에 불이 들어옵니다. 밀크 데우기가 시작됩니다.</td></tr>
<tr><td colspan="3">가동이 자동적으로 중지됩니다. 모터가 정지하고 표시등이 꺼집니다.</td></tr>
<tr><td colspan="3">뚜껑을 반시계 방향(그림 B)으로 돌려 빼내 주세요.</td></tr>
<tr><td colspan="3">밀크 거품을 바로 컵에 붓거나, 스푼으로 퍼내 주세요.</td></tr>
<tr><td colspan="3">밀리타® 크레미오®를 세척해 주세요(156 페이지) .</td></tr>
</table>

노트

– 지방 함량에 관계없이 모든 종류의 밀크를 사용할 수 있습니다. 두유 혹은 락토스 프리 밀크도 밀리타® 크레미오로 거품을 낼 수 있습니다. 단백질 함량은 거품 발생에 관련이 있습니다. 단백질 함량이 많을 수록 더 안정되고 미세한 거품이 발생됩니다.
– 가동 중에는 뚜껑을 닫아두세요. 수동으로 가동을 중지시키려면, 버튼 혹은 버튼을 누르거나 혹은 제품을 받침대에서 내려주세요.

쉽게 만드는 밀크 거품 레시피

1. 카푸치노

- 카푸치노용 밀크 거품 날개(그림 A, 10 번)를 사용하세요. 위의 순서에 따라 온밀크 거품을 만들어주세요.
- 먼저 카푸치노 컵에 에스프레소를 채운 다음, 밀크 거품을 추가해 주세요(154 페이지 온밀크 제조 참조). 완벽한 카푸치노를 만들려면, 에스프레소 1/3, 밀크 거품 2/3 비율이 좋습니다.

2. 라떼 마끼아또

- 라떼 마끼아또용 밀크 거품 날개(그림 A, 11번) 를 사용하세요. 위의 순서에 따라 온밀크 거품을 만들어주세요.
- 먼저 제조한 밀크와 밀크 거품(154 페이지 온밀크 제조 참조)을 마끼아또 글라스에 채운 다음, 에스프레소를 추가해주세요. 완벽한 라떼 마끼아또를 만들려면, 밀크 2/3, 에스프레소1/3 비율이 좋습니다.

청소와 관리

- 흐르는 물로 제품 안쪽을 조심스럽게 헹구어 주세요. 제품 안쪽 코 팅이 손상되지 않도록 측측하게 적신 부드러운 천으로 잘 닦아 주 세요. 손잡이 은색 부분이 젖지 않도록 해주세요.
- 흐르는 물로 회전자를 잘 헹구어 주세요.

ⓘ 주의

뚜껑 내부에 모터가 장착되어 있습니다. 이 부분이 젖으면 손상될 수 있습니다.

– 절대로 뚜껑부문을 흐르는 물로 헹구지 마세요.
– 절대로 제품을 식기 세척기로 세척하지 마세요.

밀크 거품을 꺼내기 위하여 절대로 날카롭거나 뾰족한 물체를 사용하지 마세요 (내부 코팅이 손상될 수 있음).

노트

– 사용 후 즉시 제품 청소를 해주면 청소하기가 훨씬 쉬워집니다.
– 찌든 오염이 발생한 경우엔 밀리타® 퍼펙트 클린 에스프레소 머신 밀크 시스템 액상 세척제를 사용해 주세요.
투여량: 밀리타® 퍼펙트 클린 에스프레소 머신 밀크 시스템 액상 세척제 25ml를 거품기 속에 채우고 물 250 ml를 추가해 주세요.

문제점 해결

문제점	원인	해결책
버튼을 누르면, 표시등 (그림 A, 6 번)이 3번 점멸합니다.	뚜껑이 닫히지 않았다.	뚜껑을 바르게 닫아주세 요. 뚜껑을 바르게 닫으면 손잡이 선이 서로 일치합 니다.
	제품이 과열되어 있다.	제품을 식혀주세요.
버튼을 누르면, 표시등 (그림 A, 7 번)이 3번 점멸한 후, 스위치가 꺼지고, 제품이 시동되지않는다.	뚜껑이 닫히지 않았다.	뚜껑을 바르게 닫아주세 요. 뚜껑을 바르게 닫으면 손잡이 선이 서로 일치합 니다.
제품 작동이 너무 빨리 정 지되고, 표시등이 꺼진다.	밀크통이 비어 있거나, 최소 표시선까지 채워지지않아서, 온도 모니터링 기 능 (내용물 완전-건조 방지 장치)이 작동 중이다.	제품을 헹구고 식혀주세 요.
밀크 거품이 발생하지 않는다.	밀크용량이 너무 적어서, 거품 날개가 밀크에 닿지 않는다.	적어도 최소 표시 (min)까지 밀크를 채워주세요.
	거품 모양이 좋지 않다.	거품용 날개를 사용해 주세요 (그림 A, 10/11 번).

문제점	원인	해결책
밀크 거품이 바깥으로 흘러 넘친다.	밀크를 너무 많이 넣었 다.	플러그를 뽑고, 제품을 식힌 다음 청소해준다.
	거품 모양이 좋지 않다.	밀크 데우기 회전자(그림 A, 10,11,12번) 회전축에 끼워 주세요.
밀크 거품기가 정상으로 작동되지 않고 표시등이 깜박거린다.	모터 과부하 상태이다.	고객서비스 센터로 연락해 주세요.

상기와 같은 조치로 해결되지 않으면 서비스 센터로 연락해 주세요.

폐기

제품을 폐기할 때는 해당지역의 폐가전 제품 처리법을 지켜주세요.

제품보증 조건

소비자와 판매자 간에 부여되는 법적 제품보증 이외에, 밀리타는 지정 대리점에서 구입한 제품에 한하여 다음과 같은 조건에 따라 제품보증을 실시합니다.

1. 보증기간은 구입한 날로부터 시작하며, 기간은 2 년입니다. 구입일자는 영수증으로 입증하여야 합니다. 이 제품의 용도는 기정용에 한합니다. 이 제품은 업소용으로 사용할 수 없습니다. 제품보증 이행이 보증기간을 연장하거나, 제품 혹은 부품의 보증기간 기산일을 새로 시작하지는 않습니다.

2. 제품 보증기간 이내에는 부품이나 제조불량에 의한 제품 결함에 대하여 자체 판단에 의거하여 수리 혹은 교환해 드립니다. 대체된 모든 부품은 밀리타 소유입니다.

3. 부적절한 연결, 부적절한 취급, 혹은무자격자에 의한 수리 등에 기안하여 일어난 고장 은 제품보증에 포함되지 않습니다. 올바른 사용 및 유지관리 방법을 따르지 않거나, 올바른 소모품(예. 세척제 및 물때 제거제 혹은 정수필터)을 사용하지 않는 경우에도 마찬가지입니다. 마모성 부품(예 고무실 및 밸브)과 유리와 같은 파손되기 쉬운 부품은 제품보증에서 제외됩니다.

4. 제품보증 이행은 지정 서비스 센터를 통하여 실시됩니다.

5. 이 제품보증 조건은 한국에서 구입하여 사용되는 제품에 적용됩니다. 제품을 외국에서 구입하거나, 외국으로 반입한 경우에는 해당 국가에서 적용하는 제품보증 조건에 규정한대로 제품보증이 이행될 뿐입니다.

대한민국

㈜제이텍 프라자

서울특별시 서초구 양재동 224

고객상담실: (02) 574 8743/8744